

Продукты агентства INFOLine были по достоинству оценены ведущими европейскими компаниями. Агентство INFOLine принято в единую ассоциацию консалтинговых и маркетинговых агентств мира ESOMAR. В соответствии с правилами ассоциации все продукты агентства INFOLine сертифицируются по общеевропейским стандартам, что гарантирует получение качественного продукта и постпродажного обслуживания.



Крупнейшая информационная база данных мира включает продукты агентства INFOLine. Компания Lexis-Nexis с 1973 года интегрирует информацию от 9000 СМИ всего мира, в рамках работы по мониторингу данных о России и странах СНГ сбор информации осуществляет с помощью продуктов агентства INFOLine.



Информационное агентство INFOLine имеет свидетельство о регистрации средства массовой информации ИА № ФС 77 – 37500.

## Информационная услуга «Тематические новости»

Демонстрационная версия  
Периодичность: 2 раза в неделю

### Информационные услуги для Вашего бизнеса

- Тематические новости
- Отраслевая лента новостей
- Готовые маркетинговые продукты
- Заказные исследования
- Доступ к базе данных 7000 СМИ

и многое другое





## Содержание выпуска

<b>Новости пищевой промышленности .....</b>	<b>5</b>
<b>Новости агропромышленного комплекса и пищевой промышленности.....</b>	<b>5</b>
Аналитики ЕМИСС назвали стоимость новогоднего стола в 2025 году.....	5
Госсовет: основные показатели нацпроекта по продбезопасности достигнуты.....	5
Программа лояльности торговой сети "SPAR Калининград" вошла в рейтинг INFOLine.....	5
"Ашан" вышел на второе место в рейтинге программ лояльности, составленном экспертами INFOLine.....	8
Народной любви присвоили номер. "КоммерсантЪ". 15 декабря 2025.....	11
Овоцы дешевеют, а оливы дорожают. "Фонтанка.ру". 16 декабря 2025.....	11
<b>Отраслевые мероприятия.....</b>	<b>12</b>
Третий форум лидеров молочной индустрии.....	12
Мастерская эжиров: семинар "ЭФКО" для кондитеров.....	12
Саммит "Аграрная политика России: безопасность и качество продукции" пройдет с 19 по 21 мая 2026 года в Москве.....	14
FoodTech Краснодар — одна из крупнейших выставок оборудования, материалов и упаковки для производства продуктов питания и напитков на Юге России, пройдет 22-24 апреля в Краснодаре.....	14
<b>Региональные новости пищевой промышленности .....</b>	<b>16</b>
Липецкие производители успешно показали себя на выставке "Петерфуд-2025".....	16
Московская область нарастила экспорт масложировой, мясной и молочной продукции.....	16
В Омской области зафиксирован рост производства мяса, сыра и круп.....	17
Экспорт мясомолочной продукции из Курской области уменьшился на 2%.....	18
Эффективность льготного предоставления земли инвесторам обсудили на заседании АКЗС (Алтайский край).....	18
За 5 лет Чувашская Республика стала лидером ПФО по росту потребления молока и молочных продуктов.....	19
<b>Государственное регулирование пищевой промышленности .....</b>	<b>20</b>
ГД рекомендует ускорить внесение проекта о стабилизации цен на продовольствие.....	20
ФАС проанализирует причины высоких наценок на отдельные продукты питания.....	20
Минпромторг РФ предложил проанализировать введение сбора на оборудование для пищевого сектора.....	21
В России предложили ГОСТ для готовой еды в торговле. "РБК.Отрасли". 17 декабря 2025.....	21
<b>Техническое регулирование .....</b>	<b>22</b>
Завершаются переходные положения по изменениям в техрегламент Союза на масложировую продукцию.....	22
<b>Новости ветеринарного надзора.....</b>	<b>23</b>
Белорусскому производителю популярного напитка Ехронента запретили ввоз в Россию из-за кишечной палочки.....	23
<b>Маркировка продуктов питания.....</b>	<b>24</b>
Бремя маркировки нависло над отраслью детского питания.....	24
Приложение "Честный знак" будет показывать пользу продукта.....	24
Маркировка кормов для питомцев повысила прозрачность составов — Россельхознадзор.....	24
<b>Потребительские тренды .....</b>	<b>25</b>
Эксперты — о пищевых тенденциях у белорусов и о том, как под них подстраиваются отечественные предприятия. "Советская Белоруссия". 9 декабря 2025.....	25
Россияне прокачали продажи протеина. "КоммерсантЪ". 14 декабря 2025.....	25
<b>Пищевые ингредиенты .....</b>	<b>26</b>
Натуральная вкусоароматическая основа "Кофе" DEL'AR®: комплексная пищевая добавка для напитков нового поколения.....	26
Комплексная пищевая добавка "Смесь для полуфабрикатов Амистаб Микс" DEL'AR®: технологическое решение для стабильной структуры мясных изделий.....	27
Представляем новинку - Изоаскорбат натрия (E316).....	30
Новая позиция в ассортименте - Цитрат натрия трёхзамещённый.....	31
<b>Инвестиционные проекты в производстве ингредиентов.....</b>	<b>32</b>
Ростовская "Амилко" вложит 3,5 млрд руб. в создание производства крахмалов и сиропов.....	32
"АгриВолга" в I полугодии 2026 года запустит биофабрику в Угличе Ярославской области.....	32
<b>Оборудование для пищевой промышленности .....</b>	<b>34</b>
"Фабрика Казаро" изготовила вакуум-выпарную установку для концентрирования подсырной сыворотки на 1000 литров.....	34



## Новости многопрофильных холдингов.....35

"Мираторг" вошёл в топ любимых брендов россиян - исследование.....	35
ПАО "Группа "Руссагро" информирует о решении Арбитражного суда и возможности вступления в прямое владение акциями компании.....	35
ГАП "Ресурс" В.Наурузова: предварительные итоги 2025 года.....	36
Цифровая трансформация агрокомплекса: как "Непечино" создало единую экосистему на базе "1С".....	36

## Новости мясоперерабатывающей промышленности.....38

РФ сохранила размер квот на ввоз говядины и мяса птицы в 2026 г. на уровне 2025 г. ....	38
Руководитель Россельхознадзора Сергей Данкверт подтвердил оценку 1 млн тонн экспорта мяса из России в 2025 году.....	38
Черкизовский мясоперерабатывающий завод получил статус промышленного комплекса (Москва).....	39
Сальчичону "Черкизово" исполнилось 15 лет!.....	39
"Пава-Пава" завоевала 14 наград на конкурсе "Гарантия качества — 2025".....	40
Продукция "Кировского мясокомбината" отмечена призом "Вкус качества" федерального конкурса.....	41
Продукция "Чебаркульской птицы" трижды отмечена в рамках "Золотой осени".....	41
Группа "ПРОДО" в числе 500 крупнейших компаний России по версии издания РБК.....	42
Группа "ПРОДО" запустила 19-й магазин фирменной розницы в Омске.....	42
Алтайский край: Россельхознадзор аннулировал декларации двух мясокомбинатов.....	42
Тем, кто любит футбол и мясо: колбаса от "Мираторга" и "Спартака".....	42
Компания "МясКо" начала поставлять говядину и баранину в Узбекистан.....	43
Поставщик техники подал иск к "Белгородскому бройлеру" на 44,9 млн.....	44

## Инвестиционные проекты в мясоперерабатывающей промышленности.....45

"Челны-Бройлер" увеличит мощность линии упаковки на участке разделки с 20 до 30 тонн в день.....	45
Рабочая встреча Губернатора Брянской области с директором Брянского филиала АО "Россельхозбанк".....	45
В Осинском районе Иркутской области открылся автоматизированный цех по первичной переработке мяса.....	46
Группа "Черкизово" вложила более 230 млн рублей в новую линию на заводе в Пензе.....	46

## Инвестиционные проекты в производстве кормов для домашних животных .....48

До конца года под Аксаем в Ростовской области запланировали ввод 3-й очереди завода за 4 млрд руб.....	48
--	----

## Новости молочной промышленности .....49

"Руспродсоюз": цены на сливочное масло в России упали ниже прошлогодних.....	49
Молочные суррогаты выведут из-под льготной ставки НДС: Каких продуктов это коснется.....	49
Творожный сыр от новгородской компании "Лактис" получил золото на конкурсе "100 лучших товаров России".....	50
Тульский молочный комбинат принял участие в III Форуме внешнеэкономической деятельности "БРИКС РЯДОМ".....	50
Супер-сила в каждом кусочке: Группа компаний "Белая Долина" выпустила творожные сырки "Леди Баг".....	50
Молочная продукция "Золотых лугов" отмечена региональным конкурсом качества.....	51
Горгонзола по-белорусски. Как в стране делают сыры с голубой плесенью? "МТРК Мир". 8 декабря 2025.....	52
"Для нас этот год был переломным". "Коммерсантъ в Воронеже". 17 декабря 2025.....	52

## Инвестиционные проекты в молочной промышленности.....53

"Молком" открыл новый компрессорный цех для обеспечения высочайшего качества продукции.....	53
Объем привлеченных в ОЭЗ "Оренбуржье" инвестиций превысил 63 млрд рублей.....	53
Удмуртия в 2026 году намерена реализовать инвестпроекты на 200 млрд рублей.....	54

## Новости производства мороженого .....55

Импорт российского мороженого в США вырос, но ключевые рынки - в других странах.....	55
К 2030 году экспорт российского мороженого может превысить 110 млн долларов.....	55
За границу в пломбирном вагоне. "КоммерсантъБ". 16 декабря 2025.....	56

## Новости птицеперерабатывающей промышленности.....57

Тюменская птицефабрика возобновит производство индейки весной 2026 года.....	57
Рентабельность производства яиц в России упала почти в семь раз за год.....	57
Яйца на пике. "КоммерсантъБ". 17 декабря 2025.....	57

## Инвестиционные проекты в птицеперерабатывающей промышленности .....59

АПК Тамбовской области увеличит экспорт до \$500 млн благодаря развитию переработки. "ТАСС". 16 декабря 2025.....	59
---	----

## Новости рыбоперерабатывающей промышленности .....60

ЮMoney и "Чек Индекс": средняя стоимость красной икры уменьшилась на 7%.....	60
В сельди в масле обнаружили дрожжи и недодвес.....	60
Россельхознадзор фиксирует увеличение производства натуральной икры и сокращение выпуска её аналогов.....	63
Производство лососевой икры в России в январе - ноябре выросло на 18%.....	63
Тысячи "квадратов" морозильных складов в Петербурге сдали под рыбу и морепродукты. "Деловой Петербург". 17 декабря 2025.....	64

## Новости масложировой промышленности .....65



Выпуск растительных масел в России в октябре стал рекордным.....	65
Воронежская агрофирма хочет обанкротить липецкий маслозавод.....	65
Белгородская компания холдинга ЭФКО стала тбилисской.....	65
Связующее звено: какими соусами пополнилась российская кухня. "Известия". 13 декабря 2025.....	66
Мощности смазали рапсом. "КоммерсантЪ". 16 декабря 2025.....	66

## Инвестиционные проекты в масложировой промышленности.....67

Правительство региона инвестирует в модернизацию для повышения качества жизни на Чукотке.....	67
Под Волгоградом за долги предпринимателя продают цеха и имущество маслозавода.....	67
В Ростовской области возводят маслозавод мощностью 600 тонн в сутки.....	67
В Неклиновском районе Ростовской области достроили первую очередь завода растительных масел.....	68
Благодаря краевой поддержке пермская компания развивает производство натуральных масел.....	68
Башкирский агрохолдинг в 2027г планирует запустить комплекс по переработке сои - власти.....	69

## Новости хлебобулочной промышленности.....70

Число новых пекарен за последние пять лет выросло почти в три раза.....	70
Суд оставил в силе отказ в изъятии бывшей мельницы в Ярославле.....	70

## Инвестиционные проекты в хлебобулочной промышленности.....71

"Вкусному миру" выделили землю под новый пищевой завод в Башкирии.....	71
--	----

## Новости кондитерской промышленности.....72

Продукция подмосковного производителя стала лауреатом конкурса "Гастрономический сувенир".....	72
Петербургская компания требует 53 млн с Воронежской кондитерской фабрики.....	72
"Алёнка" — Марка №1 в России!.....	72
Как меняется кондитерская полка: новая реальность и актуальные тренды. "Ритейл.ру". 15 декабря 2025.....	73

## Инвестиционные проекты в кондитерской промышленности.....74

В Тольятти будет запущено производство кондитерских изделий (Самарская область).....	74
Предприятия Вологодчины получили господдержку на модернизацию производств.....	74
Кондитеров припекает. "КоммерсантЪ". 17 декабря 2025.....	74

## Инвестиционные проекты в консервной промышленности.....75

В Усть-Лабинске запустили вторую очередь консервного завода (Краснодарский край).....	75
---	----

## Новости производства бакалейной продукции.....76

Крупнейший производитель мяса птицы "Ресурс" купил макаронный бизнес Granmulino.....	76
Производитель продуктов питания из Подмосквы представил свой ассортимент в Африке.....	76
Поставки южнокорейской лапши в Россию достигли максимума за 25 лет.....	77

## Новости производства готовой еды.....78

Почти половина россиян покупали в 2025 году готовую еду.....	78
--	----

## Инвестиционные проекты в производстве готовой еды.....79

Авторефрижератор купило хабаровское предприятие готовой еды благодаря господдержке.....	79
---	----

## Новости производства растительных аналогов молока и мяса.....80

Россия экспортировала альтернативных напитков на \$8 млн. Какие и сколько?.....	80
Мясомолочная ботаника. "КоммерсантЪ". 12 декабря 2025.....	80

## Новости производства чая, кофе и какао.....81

РФ за 10 месяцев увеличила экспорт цикория и других заменителей кофе в 1,5 раза.....	81
В России повысился спрос на листовый чай.....	81
Покупатели диктуют новые правила на рынке кофе. Как адаптируется бизнес? "Российская газета". 15 декабря 2025.....	81
Динамика макрокатегории горячих напитков в 2024–2025 гг. "RUSSIAN FOOD MARKET". №4/декабрь 2025.....	81

## Глубокая переработка овощей и фруктов.....82

Исследование консервированного горошка: что купить к Новому году.....	82
---	----

## Инвестиционные проекты в глубокой переработке овощей и фруктов.....84

В Корткеросском районе Коми запустили модульный цех по переработке дикоросов.....	84
---	----



# Новости пищевой промышленности

## Новости агропромышленного комплекса и пищевой промышленности

### Аналитики ЕМИСС назвали стоимость новогоднего стола в 2025 году.

Стоимость набора продуктов для новогоднего стола в России в 2025 году в среднем составит около 10 тыс. руб. Об этом сообщили РИА Новости со ссылкой на данные Единой межведомственной информационно-статистической системы (ЕМИСС) за ноябрь.

Новогодняя корзина для четырех человек включает продукты для горячего блюда, овощной нарезки, закусок, бутербродов с икрой и шпротами, салатов "Оливье" и "Селедка под шубой". За основу подсчетов взято, что новогодняя корзина состоит из 2 кг курицы, 0,5 кг картофеля, 600 г помидоров и огурцов, 800 г солений, 400 г сыра, а также по 300 г мяскопченостей, вареной и сырокопченой колбасы.

Также в набор входят фрукты (по килограмму апельсинов, мандаринов, винограда, яблок и 300 г лимонов), 800-граммовый торт, а также напитки: бутылка игристого и столового вина, коньяк, минеральная вода, сок и чай.

В России традиционного новогоднего горячего нет, обычно подают запеченную курицу с картошкой — 511 руб., и овощную нарезку — 512 руб. Самой дорогой закуской считаются бутерброды с красной икрой: их стоимость для 12 штук — 2 666 руб. Бутерброды со шпротами стоят 304 руб. за ту же порцию. Мясная и сырная тарелки обойдутся в 1 237 руб.

Салат "Оливье" для четверых обойдется в 576 руб., "Сельдь под шубой" — в 291 руб., разносолы — в 230 руб., фрукты — в 892 руб., а торт — в 718 руб.

В этом году средняя цена бутылки шампанского — 425 руб., вина — 513 руб., коньяка — 820 руб. Упаковка чая из 25 пакетиков стоит 85 руб., сок — 136 руб., минералка — 78,4 руб.

12 декабря доктор экономических наук, экс-замминистра сельского хозяйства и продовольствия Леонид Холод сообщил, что в России цены на продукты перед праздниками снова вырастут и достигнут пиковых значений после 20 декабря. По его словам, точный рост неизвестен, но в прошлом году перед Новым годом цены увеличились на 10-15%. (Эксперт 14.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Госссовет: основные показатели нацпроекта по продбезопасности достигнуты.

Председатель комиссии Госсвета по направлению "Сельское хозяйство", губернатор Ставрополья Владимир Владимиров добавил, что план работы на 2026 год, включающий много прикладных вопросов, сформирован

Основные показатели, установленные на 2025 год нацпроектом "Технологическое обеспечение продовольственной безопасности", достигнуты в России. Об этом сообщил ТАСС председатель комиссии Госсвета РФ по направлению "Сельское хозяйство", губернатор Ставрополья Владимир Владимиров.

"Если говорить об основном итоге - цели национального проекта достигнуты. Могу про Ставропольский край сказать - прошлый год мы закончили с объемом экспорта \$427 млн, в 2030 году мы должны достичь показателя \$963 млн, промежуточный показатель на 2025 год - \$642 млн. Мы эту экспортную планку достигаем", - сказал он.

Владимиров отметил, что в Ставропольском крае в 2025 году велось открытие агроклассов в школах, проработка проекта "Агропрофессионалитет". "Основные линии работы по развитию национального проекта "Технологическое обеспечение продовольственной безопасности" сохраняются. Весь проект и работа комиссии основаны на нескольких направлениях - кадры АПК, импортозамещение, экспортоориентированность. Эти все направления продолжают работать", - сообщил он. Владимиров отметил, что план работы на 2026 год сформирован. Он включает много прикладных вопросов.

Целью нацпроекта "Технологическое обеспечение продовольственной безопасности" является повышение технологической обеспеченности продбезопасности для создания условий устойчивого роста производства. Достигнутый уровень технологической независимости в сфере продовольственной безопасности к 2030 году должен составить 66,7%. (ТАСС 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Программа лояльности торговой сети "SPAR Калининград" вошла в рейтинг INFOLine.

Эксперты INFOLine завершили работу над исследованием "Рейтинг программ лояльности FMCG-сетей", ранжировав компании по итогам 9 месяцев 2025 года.



В ходе исследования проведен опрос и сбор информации по программам лояльности крупнейших торговых компаний FMCG-сегмента, входящих в TOP-50 по показателю выручки в первой половине 2025 года (исключением стали online-ритейлеры и франчайзинговые проекты). Цель работы – оценка параметров программ лояльности по степени охвата, удобству пользования, универсальности, уровню ограничений, выгоды для клиентов и многофункциональности.

В состав некоторых компаний, попавших в периметр изучения, входит по несколько брендов, которые используют различный подход к реализации программ лояльности (подобная механика, к примеру, не всегда используется жесткими дискаунтерами). Иногда в разных сетях, входящих в одну группу, работают отдельные программы: в "Дикси" (ГК "Магнит") действует собственная система поощрения клиентов, равно как в сетях "Красный Яр" и "Слата", входящих в X5.

Согласно данным исследования, более 75% крупнейших торговых сетей FMCG используют программу лояльности в качестве одного из маркетинговых инструментов, направленных на улучшение взаимодействия с покупателями.

Кроме того, розничные компании активно переходят к использованию гибридных программ, объединяющих в себе преимущества бонусно-накопительной и дисконтной систем. По итогам 9 мес. 2025 года доля участников рынка, отметивших использование такой модели, составила почти 38%.

На чисто дисконтные пришлось более 18% исследуемых программ. Сети продолжают совершенствовать уже существующую систему, добавляя в нее новые механики, активно используя эксклюзивные подписочные механизмы (пакеты), активно развивая партнерские программы и персонализацию, а также внедряя геймификационные инструменты. Все активнее в программах лояльности используются омниканальные стратегии, облегчающие и ускоряющие опыт взаимодействия с покупателем.

В ходе исследования эксперты **INFOLine** сформировали рейтинг программ лояльности, включающих бонусно-накопительную механику в чистом виде или в составе гибридных моделей.

Для формирования интегрального рейтинга были рассчитаны шесть комплексных показателей, включающих более 45 критериев, характеризующих параметры программ лояльности.

Степень охвата программы. Подразумевает 10 критериев, включая уровень регионального охвата программы лояльности, количество зарегистрированных и долю активных пользователей, долю чеков в их общем количестве, долю в общем объеме продаж, MAU цифровых сервисов, долю продаж через цифровые носители и другие.

Удобство пользования программой. Это оценка способов получения, регистрации и использования карты, интеграцию с мобильным приложением, пользовательский функционал личного кабинета и другие (в общей сложности 8 критериев).

Показатель универсальности составляют 6 критериев. В их числе единые условия использования программы лояльности для всех регионов ее действия и всех брендов сети, возможность начисления кэшбэка не только при покупке в магазинах, но и посредством сервисов-агрегаторов и др.

Для анализа ограничений использовались 8 критериев, к которым эксперты **INFOLine** отнесли условия по начислению и списанию баллов, а для оценки выгоды программы – 7 критериев, связанных с наличием и величиной кэшбэка (в том числе по любимым категориям/продуктам), максимальным количеством баллов для начисления и списания в рублевом эквиваленте, процент от суммы покупки, возможный для компенсации баллами и другие.

Многофункциональность включает 11 критериев: количество мотивационных механик, наличие многоуровневой системы и привилегий, а также любимых категорий/продуктов, системы дополнительных бонусов, партнерских программ.

Отдельно были выделены вопросы, связанный с наличием подписочных и геймификационных механик.

Важно отметить, что рейтинг сформирован по трем группам в зависимости от регионального покрытия торговой сети и, следовательно, ее программы:

- с высоким уровнем покрытия (представленность в 50 и более регионах РФ),
- со средним уровнем покрытия (представленность в 10-49 регионах),
- с низким уровнем покрытия (представленность менее чем в 10 регионах страны).

В группе локальных сетей с покрытием менее 10 регионов лидером стала программа лояльности "Вкусомания" сети "Азбука Вкуса". Также в TOP-4 вошли "Город товаров" сети "Европа", "Чудокарта" от "Гулливера" и "Клуб друзей" от ГК "Спар-Калининград".





**"Азбука Вкуса":** "Программа лояльности "Азбуки вкуса" много лет остается ключевым инструментом взаимодействия с клиентами, объединяя офлайн- и онлайн-каналы и обеспечивая прозрачную ценность от каждой покупки. Ее уникальность заключается в доступе к эксклюзивным возможностям, которых нет ни в одной другой программе на рынке, включая абонементы на фирменные "азбучные напитки".

В 2025 году мы переосмыслили механики вовлечения, расширили геймификацию и усилили эмоциональный компонент взаимодействия с брендом. Уже сегодня мы видим рост вовлеченности, увеличение кросс-форматного потребления и укрепление ядра программы.

В 2026 году мы продолжим развивать цифровые продукты и новые форматы привилегий, задавая стандарты премиальной лояльности на рынке".

**"Европа":** "Мы рассматриваем программу лояльности как канал для устойчивого диалога с покупателем. Эволюционировав от классической бонусной карты, мы создали уникальную систему "Супермаг Лоя", которая предлагает:

- персонализированные скидки и акции на основе предпочтений наших покупателей,
- возможность покупателя самому выбрать товар для специальной цены,
- промо-предложения на самые рейтинговые товары сети.

Наш результат: 95% оборота сети осуществляется с применением карты лояльности.

Наша цель: предложить не только финансовую пользу, но и эмоциональную ценность, основанную на взаимном доверии. Для нас это высшая награда — быть не просто магазином, а другом для наших покупателей".

**"Гулливёр":** "Для сети "Гулливёр" программа лояльности — это фундамент долгосрочных отношений с нашими покупателями. Диалог с клиентом, основанный на данных программы лояльности, — это главный драйвер нашего развития в борьбе за внимание и доверие.

Уже сегодня программа "ЧУДО" объединяет более 500 тысяч активных пользователей в двух регионах, и мы видим высокую вовлеченность: более 63% покупок в сети совершается с ее использованием. Мы постоянно анализируем данные, генерируемые программой лояльности, и применяем их комплексно: не только для формирования лояльного ядра покупателей и создания персонализированных акций, но и для совершенствования ассортимента, ценообразования и других стратегических направлений компании.

В планах на следующий год — переход на новый уровень цифровизации, запуск обновленного мобильного приложения и углубление персонализации. Наша цель — чтобы каждый клиент, совершая покупки в "Гулливёре", чувствовал свою ценность и получал максимально выгодные и релевантные предложения".

**"SPAR Калининград":** "Высокая доля лояльности в чеках позволяет нам минимизировать ошибки, связанные с проектами, где ключевой метрикой является уровень клиентского опыта. Все те сервисы, услуги, элементы геймификации, которые мы реализуем, изначально проходят через глубокий анализ данных в нашей программе лояльности.

В 2025 году компания "SPAR Калининград" получала множество федеральных премий и наград в номинациях, связанных с клиентским опытом. И все это, безусловно, работа с лояльностью. В 2026 году мы запланировали рост ключевых метрик нашей ПЛ за счет внедрения в метку лояльности еще большего числа сервисов: верификацию возраста, промо-подписку, автоматическое участие в проходящих активностях, расширение текущего функционала бесконтактной оплаты с помощью сервиса KD Pay и многое-многое другое".

Рабочая группа **INFOLine** благодарит участников анкетирования. Всем, кто заполнил анкеты, будут высланы полные материалы рейтинга.



Целью формирования "Рейтинг программ лояльности FMCG-сетей" стало изучение существующих на российском рынке программ лояльности, которые используют крупнейшие российские торговые сети, проведение сравнительного анализа и формирование рейтинга программ лояльности.

Подробнее о ежеквартальном обзоре **INFO**Line ["Розничная торговля Food и потребительский рынок России"](#)

- Показатели розничной торговли
- Показатели розничной торговли FMCG
- Показатели развития крупнейших ритейлеров FMCG
- Online и foodtech Рейтинг **INFO**Line Russia TOP online food retail
- Крупнейшие сети FMCG России
- Операционные, финансовые показатели, региональная представленность, ключевые события и планы развития TOP-10 ритейлеров FMCG
- Региональное развитие розничной торговли FMCG
- Региональная структура РТО, Food и Non-Food
- Рейтинги сетей FMCG по 8 федеральным округам
- Состояние рынка торговых центров

[Узнать о бонусах и скидках на обзор](#)



Не забудьте также о нашем ежемесячном [отчете "Состояние потребительского рынка и Рейтинг торговых сетей FMCG России"](#):

- Операционные итоги 200 крупнейших сетей FMCG России
- Рейтинги по количеству, торговой площади, выручке
- Государственное регулирование розничной торговли
- Основные события в розничной торговле FMCG
- Актуальные кейсы по розничной торговле и потребительскому рынку
- Основные события и планы развития торговых сетей FMCG России в формате бизнес-справок по каждой компании

[Получить специальное предложение для подписки на обзор.](#)

На все возникшие у вас вопросы ответят специалисты **INFO**Line.

Контакты:

+7(812)322-6848, (495)772-7640

retail@info-line.spb.ru

[https://t.me/INFOLine\\_auto\\_Bot](https://t.me/INFOLine_auto_Bot) (INFOLine 15.12.25)



[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

**"Ашан" вышел на второе место в рейтинге программ лояльности, составленном экспертами INFOLine.**

Эксперты **INFO**Line завершили работу над исследованием "Рейтинг программ лояльности FMCG-сетей", ранжировав компании по итогам 9 месяцев 2025 года.

В ходе исследования проведен опрос и сбор информации по программам лояльности крупнейших торговых компаний FMCG-сегмента, входящих в TOP-50 по показателю выручки в первой половине 2025 года (исключением стали online-ритейлеры и франчайзинговые проекты). Цель работы – оценка параметров программ лояльности по степени охвата, удобству пользования, универсальности, уровню ограничений, выгоды для клиентов и многофункциональности.

В состав некоторых компаний, попавших в периметр изучения, входит по несколько брендов, которые используют различный подход к реализации программ лояльности (подобная механика, к примеру, не всегда используется жесткими дискаунтерами). Иногда в разных сетях, входящих в одну группу, работают отдельные программы: в "Дикси" (ГК "Магнит") действует собственная система поощрения клиентов, равно как в сетях "Красный Яр" и "Слата", входящих в X5.

Согласно данным исследования, более 75% крупнейших торговых сетей FMCG используют программу лояльности в качестве одного из маркетинговых инструментов, направленных на улучшение взаимодействия с покупателями.

Кроме того, розничные компании активно переходят к использованию гибридных программ, объединяющих в себе преимущества бонусно-накопительной и дисконтной систем. По итогам 9 мес. 2025 года доля участников рынка, отметивших использование такой модели, составила почти 38%.

На чисто дисконтные пришлось более 18% исследуемых программ. Сети продолжают совершенствовать уже существующую систему, добавляя в нее новые механики, активно используя эксклюзивные подписочные механизмы (пакеты), активно развивая партнерские программы и персонализацию, а также внедряя





геймификационные инструменты. Все активнее в программах лояльности используются омниканальные стратегии, облегчающие и ускоряющие опыт взаимодействия с покупателем.

В ходе исследования эксперты **INFOLine** сформировали рейтинг программ лояльности, включающих бонусно-накопительную механику в чистом виде или в составе гибридных моделей.

Для формирования интегрального рейтинга были рассчитаны шесть комплексных показателей, включающих более 45 критериев, характеризующих параметры программ лояльности.

Степень охвата программы. Подразумевает 10 критериев, включая уровень регионального охвата программы лояльности, количество зарегистрированных и долю активных пользователей, долю чеков в их общем количестве, долю в общем объеме продаж, MAU цифровых сервисов, долю продаж через цифровые носители и другие.

Удобство пользования программой. Это оценка способов получения, регистрации и использования карты, интеграцию с мобильным приложением, пользовательский функционал личного кабинета и другие (в общей сложности 8 критериев).

Показатель универсальности составляют 6 критериев. В их числе единые условия использования программы лояльности для всех регионов ее действия и всех брендов сети, возможность начисления кэшбэка не только при покупке в магазинах, но и посредством сервисов-агрегаторов и др.

Для анализа ограничений использовались 8 критериев, к которым эксперты **INFOLine** отнесли условия по начислению и списанию баллов, а для оценки выгоды программы – 7 критериев, связанных с наличием и величиной кэшбэка (в том числе по любимым категориям/продуктам), максимальным количеством баллов для начисления и списания в рублевом эквиваленте, процент от суммы покупки, возможный для компенсации баллами и другие.

Многофункциональность включает 11 критериев: количество мотивационных механик, наличие многоуровневой системы и привилегий, а также любимых категорий/продуктов, системы дополнительных бонусов, партнерских программ.

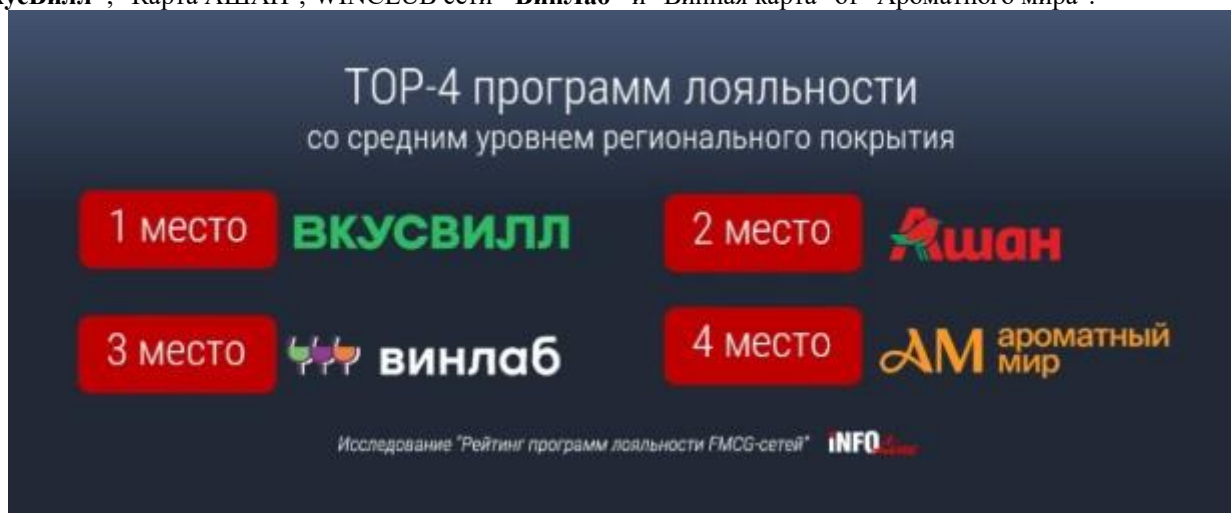
Отдельно были выделены вопросы, связанный с наличием подписочных и геймификационных механик.

Важно отметить, что рейтинг сформирован по трем группам в зависимости от регионального покрытия торговой сети и, следовательно, ее программы:

- с высоким уровнем покрытия (представленность в 50 и более регионах РФ),
- со средним уровнем покрытия (представленность в 10-49 регионах),
- с низким уровнем покрытия (представленность менее чем в 10 регионах страны).

Группа среднего уровня покрытия включает **"ВкусВилл"**, **"Ашан"**, **"ВинЛаб"**, **"Ароматный мир"**, **"Дикси"**, **"Верный"**, **"Спар Мидл Волга"** и другие торговые сети. Некоторые из игроков по широте охвата регионов близки к федеральным лидерам – в частности, **"ВкусВилл"** и **"Ашан"**.

В 2025 году эксперты **INFOLine** отметили ротацию в рейтинге среднего уровня: программа **"Ашана"** вышла на второе место, сместив с этой позиции сеть **"ВинЛаб"**. В TOP-4 по итогам 9 месяцев вошли программа **"ВкусВилл"**, **"Карта АШАН"**, WINCLUB сети **"ВинЛаб"** и **"Винная карта"** от **"Ароматного мира"**.



**"ВкусВилл":** "В 2025 году программой лояльности **"ВкусВилл"** активно пользуются 9,3 миллиона покупателей. Мы искренне благодарны им за доверие и обратную связь, которая помогает нам развивать сервис.

В этом году мы запустили новую механику **"Вкусбэк"**, сделав ее ежемесячной и сфокусированной на глубокой персонализации. Рекомендации формируются на основе интеллектуальной системы, которая анализирует покупки и подбирает индивидуальные предложения для каждого участника. Ключевое отличие механики — она позволяет постоянно накапливать бонусы от покупок, что стало долгожданным ответом на запросы наших покупателей.



Важно для нас и то, что бонус равен 1 рублю и никогда не сгорает. Это делает накопление простым и предсказуемым. Мы продолжаем улучшать программу, стремясь сделать ее еще более гибкой и ценной для каждого, кто с нами".

**"Ашан":** "Для нас попадание в тройку лидеров — это, в первую очередь, подтверждение правильности выбранной стратегии развития программы лояльности. В 2025 году мы обновили бонусный процессинг программы, сфокусировались на глубокой персонализации коммуникаций и внедрении предиктивной аналитики, что позволило значительно повысить вовлеченность участников. Мы видим, что в текущих условиях клиенты как никогда ценят не просто скидки, а релевантные предложения и признание их лояльности. Этот результат — заслуга всей нашей команды и отличный стимул для дальнейшей работы".

**"ВинЛаб":** "Мы искренне рады, что **INFOLine** не первый год называет нашу программу лояльности WINCLUB одной из лучших в стране — для нас это подтверждение, что мы движемся в правильном направлении.

WINCLUB создан для тех, кто ценит удобство, внимание, выгоду и персональный подход: неважно, где осуществляется покупка, — в магазине или онлайн — клиент получает баллы, персонализированные цены, а привилегии действительно работают.

Мы делаем ставку на бесшовный омниканальный опыт, где каждый покупатель чувствует себя особенным и получает все выгоды программы лояльности без трудностей и лишних шагов".

**"Ароматный мир":** "Наша программа лояльности "Винная карта" в 2023 году претерпела значительные изменения — мы перешли от дисконтной системы к комбинированной. Ключевым нововведением стало внедрение персонализированных коммуникаций, позволивших выстраивать диалог с клиентом на основе его поведения, предпочтений и транзакционной активности.

Мы непрерывно развиваем программу. В текущем году были реализованы следующие улучшения:

- упрощенную регистрацию по номеру телефона,
- элементы геймификации для повышения вовлеченности,
- систему персональных предложений, которая формируется на основе более 300 параметров, включая профиль клиента, товарные предпочтения, выбор каналов коммуникаций и реакцию на различные типы акций.

Хотя упрощенный вход способствовал резкому росту числа участников, он также создал задачу по удержанию клиентов, о которых изначально мы имеем лишь минимальный набор данных (например, лишь первый чек). Решением стала интеграция LLM-моделей, которые помогают анализировать поведение и эффективно развивать отношения с такими клиентами.

Особой гордостью программы является минимальный отток ценных клиентов. Мы осознанно не относим всю базу к категории "лояльных" или "лучших". Тонкая сегментация позволяет разрабатывать индивидуальную стратегию взаимодействия для каждой группы. Этот подход хотя и требует значительных усилий, обеспечивает прозрачность анализа и служит надежной основой для принятия бизнес-решений".

Рабочая группа **INFOLine** благодарит участников анкетирования. Всем, кто заполнил анкеты, будут высланы полные материалы рейтинга.

Целью формирования "Рейтинг программ лояльности FMCG-сетей" стало изучение существующих на российском рынке программ лояльности, которые используют крупнейшие российские торговые сети, проведение сравнительного анализа и формирование рейтинга программ лояльности.

Подробнее о ежеквартальном обзоре **INFOLine** ["Розничная торговля Food и потребительский рынок России"](#)

- Показатели розничной торговли
- Показатели розничной торговли FMCG
- Показатели развития крупнейших ритейлеров FMCG
- Online и foodtech Рейтинг **INFOLine** Russia TOP online food retail
- Крупнейшие сети FMCG России
- Операционные, финансовые показатели, региональная представленность, ключевые события и планы развития TOP-10 ритейлеров FMCG
- Региональное развитие розничной торговли FMCG
- Региональная структура РТО, Food и Non-Food
- Рейтинги сетей FMCG по 8 федеральным округам
- Состояние рынка торговых центров

[Узнать о бонусах и скидках на обзор](#)



Не забудьте также о нашем ежемесячном [отчете "Состояние потребительского рынка и Рейтинг торговых сетей FMCG России"](#):

- Операционные итоги 200 крупнейших сетей FMCG России
- Рейтинги по количеству, торговой площади, выручке





- Государственное регулирование розничной торговли
- Основные события в розничной торговле FMCG
- Актуальные кейсы по розничной торговле и потребительскому рынку
- Основные события и планы развития торговых сетей FMCG России в формате бизнес-справок по каждой компании

[Получить специальное предложение для подписки на обзор.](#)

На все возникшие у вас вопросы ответят специалисты **INFOLine**.

Контакты:

+7(812)322-6848, (495)772-7640

retail@infoLine.spb.ru

[https://t.me/INFOLine\\_auto\\_Bot](https://t.me/INFOLine_auto_Bot) (INFOLine 15.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

#### **Народной любви присвоили номер. "КоммерсантЪ". 15 декабря 2025**

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте <https://infoLine.spb.ru>, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

#### **Овощи дешевеют, а оливье дорожает. "Фонтанка.ру". 16 декабря 2025**

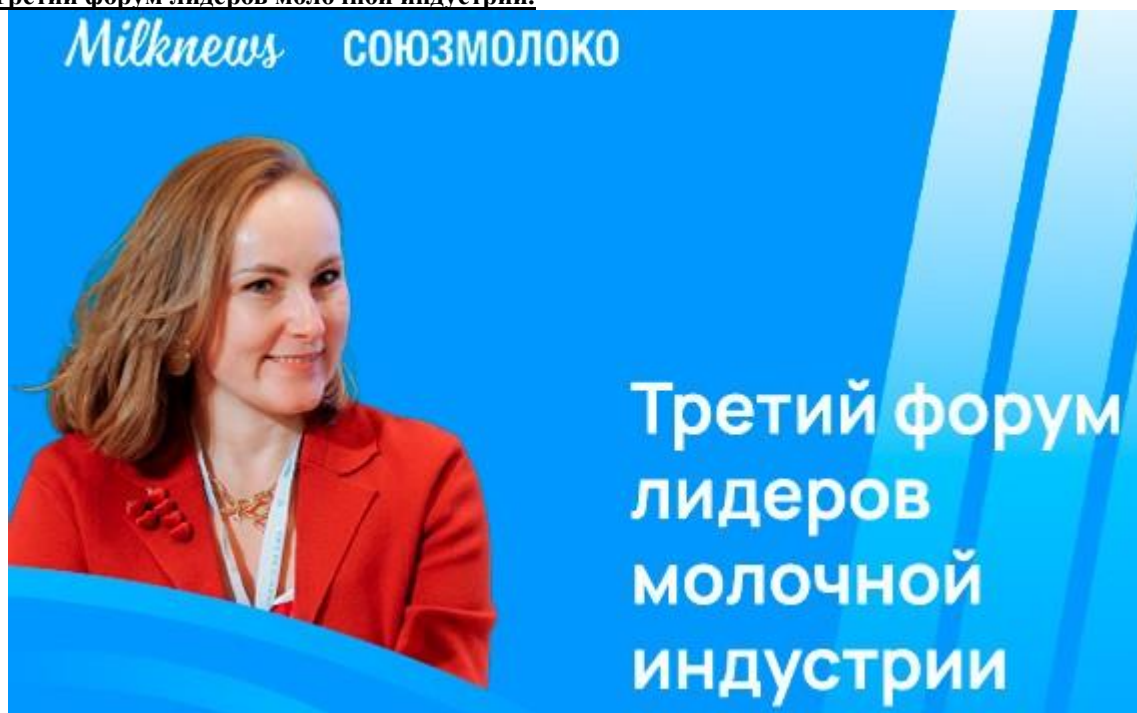
Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте <https://infoLine.spb.ru>, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Отраслевые мероприятия

### Третий форум лидеров молочной индустрии.



Каждый год мы встречаемся, чтобы подвести итоги и обсудить тактику. В 2026 году мы предлагаем сделать шаг дальше — к стратегии. Третий форум лидеров молочной индустрии, который пройдет 20–21 января в Moscow Marriott Imperial Plaza, станет площадкой не для рефлексии, а для проектирования. Мы соберем более 500 собственников, топ-менеджеров крупнейших компаний, министров и инвесторов, чтобы дать ответ на главный вопрос: как должен выглядеть молочный рынок в 2030 году и какую роль он займет в национальной стратегии питания России к 2040?

В первый день мы сфокусируемся на рыночных драйверах ближайшего пятилетия. На панельной дискуссии "Молочный рынок 2030" бизнес и власть будут искать баланс между экспортом и внутренним рынком в условиях высокой ключевой ставки. Отдельные секции будут посвящены точкам роста в переработке — от продуктов "on-the-go" до национальных брендов, и в животноводстве — от генетики до биобезопасности. Кульминацией форума станет второй день. Мы проведем открытый диалог с заместителем Председателя Правительства РФ Дмитрием Патрушевым, где обсудим новые подходы к господдержке и инвестиционным. А затем перейдем к главному — стратегической сессии "Еда 2040: Национальная стратегия питания" с участием министра сельского хозяйства Оксаны Лут. Это будет жесткий разговор о том, кто и как будет определять, что будут есть россияне: государство, бизнес, наука или потребитель.

Это не просто ежегодная встреча. Это рабочая лаборатория будущего, где формируется повестка на десятилетие вперед. Мы приглашаем вас не просто послушать, а стать соавторами этой повестки. Регистрация на форум открыта. Место в первом ряду будущего занимают заранее.

#### **Третий форум лидеров молочной индустрии**

Дата: 20–21 января 2026 года

Место: Москва, MonArch Moscow Hotel.

Регистрация и программа: <https://event.milknews.ru> (Milknews 10.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Мастерская жиров: семинар "ЭФКО" для кондитеров.

От снега и меда до браззеина: эволюция мороженого. Шоколад и сладости на его основе в этом году традиционно оставались любимцами потребителей. По прогнозам, их популярность сохранится и дальше. Для производства таких десертов используют разные линейки ингредиентов. Технологи масложирового







дивизиона "ЭФКО" на итоговом декабрьском семинаре рассказали, как создают эти компоненты.

Шоколад, фигурки, конфеты, вафли – во многих из них есть эквиваленты, улучшители или заменители масла какао. Они помогают добиться нужной текстуры, блеска и хрупкости изделий.

#### **Наталья Хабарова** **Технолог ГК "ЭФКО"**

"Эквиваленты масла какао позволяют добиться совершенных рецептур глазури – с выразительным вкусом сырьевых компонентов, а также расширить ассортимент продукции за счет возможности использования в самых разнообразных изделиях – от мягкой молочной глазури до колкой темной. Улучшители масла какао предназначены для частичной замены масла какао до 5%, обеспечивая стабилизацию изделия в процессе хранения и транспортировки, в том числе в летний период времени и в регионах с жарким климатом. Заменители масла какао лауринового типа отлично подходят для создания глазури – колкой, твердой с прекрасным блеском и вкусовыми характеристиками и являются рациональным решением в условиях современной экономической нестабильности". Качество таких ингредиентов во многом зависит от сырья. Для специализированных жиров используют как отечественные, так и тропические масла, чаще всего – пальмовое. Уникальная полутвердая консистенция делает его незаменимым в кондитерской индустрии, поскольку оно позволяет производить весь необходимый ассортимент жиров без транс-изомеров жирных кислот.

#### **Нурия Дианова**

#### **Врач-диетолог, исполнительный директор Национального исследовательского центра "Здоровое питание"**

"Современная медицина считает пальмовое масло безопасным растительным продуктом. Несмотря на мифы, люди используют его в питании уже более пяти тысяч лет – даже дольше, чем шоколад".

Технологи ГК "ЭФКО" помогли разобраться, как специализированные жиры на основе разнообразных масел и жиров влияют на структуру, консистенцию, вкус и качество кондитерских изделий, обеспечивая при этом все разнообразие ассортимента на прилавке.

Для паст и мягких начинок мы предлагаем кондитерские жиры "Эконат" – благодаря использованию уникального продукта – экзотического масла ши достигается нежная кремовая текстура, а также прекрасное раскрытие вкуса и аромата всех сырьевых компонентов. При производстве вафельных начинок рекомендуем жиры линейки "Эконфе", обладающие необходимыми свойствами для создания воздушной консистенции, а также обеспечивающие прекрасное скрепление вафельных листов. Для популярных конфет типа пралине – идеальным решением являются кондитерские жиры "Эконд" с высокой скоростью кристаллизации и термоустойчивостью. Кондитерские жиры "Экомикс" благодаря уникальному составу и особенностям производства обладают барьерными свойствами, что особенно актуально в изделиях с высоким содержанием орехового сырья.

На семинаре обсудили и изменения в стандартах. Один из ключевых – разработка межгосударственного стандарта на заменители масла какао смешанного типа. ГОСТ Р – национальный стандарт на эту категорию действует с конца 2023 года.

#### **Татьяна Савенкова**

#### **Д.т.н., профессор, президент Союза производителей пищевых ингредиентов, директор НИИ качества, безопасности и технологий РЭУ им. Г.В. Плеханова**

"Ответственные производители уже используют такие решения. Они позволяют выпускать продукцию с минимальным уровнем транс-изомеров – менее 2%. Тем, кто еще не знаком с новыми требованиями, важно обратить на них внимание".

Рынок шоколада меняется и по вкусовым предпочтениям: все больше продуктов выпускают "без сахара".

#### **Любовь Баранова**

#### **Основатель агентства LABO MARKETING**

"83% потребителей стараются сокращать потребление сахара. В 2024 году рынок кондитерских изделий без сахара достиг 2,43 млрд долларов. Лидирует шоколад – 42% рынка. К 2035 году ожидается рост до 4,25 млрд долларов".

Одно из самых перспективных направлений – сладкий белок. Он открывает возможности для создания нового поколения кондитерских изделий. Сейчас сладкий белок от "ЭФКО" проходит тестирование на ведущих фабриках России.

#### **Алёна Суркова**

#### **Директор по кондитерской отрасли масложирового дивизиона ГК "ЭФКО"**

«2025 год был сложным для всей отрасли. Производителям важно одновременно удерживать качество и оптимизировать себестоимость. Чтобы оставаться конкурентоспособными, нужно не только реагировать на изменения, но и опережать их. Мы рады, что наши решения помогают партнерам соответствовать ГОСТам и ожиданиям потребителей».

**Для справки:** Название компании: Управляющая компания ЭФКО, АО (УК ЭФКО, ИНН 3122504272) Адрес: 115035, Россия, Москва, Овчинниковская наб., 20, стр. 1 Телефоны: +78002007080; +74952258722; +74952258724; +74732396304; +74723432522 E-Mail: [info@efko.ru](mailto:info@efko.ru); [priem-apik@efko.org](mailto:priem-apik@efko.org) Web: <https://www.efko.ru> Руководитель: Ляшенко Евгений Васильевич, генеральный директор (INFOLine, ИА (по материалам компании) 16.12.25)





## [К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Саммит "Аграрная политика России: безопасность и качество продукции" пройдет с 19 по 21 мая 2026 года в Москве.**

Саммит "Аграрная политика России: безопасность и качество продукции" станет площадкой для дискуссий по всем важнейшим для АПК темам: тренды, новые вызовы.

Конкуренция на рынке и перспективы роста. Искусственный интеллект и цифровизация.

Одним из акцентов мероприятия станет обсуждение ситуации с кадрами в сельском хозяйстве.

И как всегда, все технологические и научные ноу-хау будут представлены спикерами и экспертами.

Напоминаем, что Саммит пройдет с 19 по 21 мая 2026 года в Москве, в выставочном комплексе "Тимирязев-Центр".

#### **Основные тематические блоки Саммита:**

Стратегия развития мясного и кормового комплекса России – государственная стратегия и международное сотрудничество

Экспорт продукции АПК. Прогнозы, перспективы. Кто конкурент? Основные рынки сбыта. Аналитика.

От поля до прилавка. Как спрос рождает предложение (B2C). Осознанное потребление: новые требования к мясной продукции (повышенное содержание белка, упаковка, низкое содержание калорий), развитие халяльного сегмента.

Как растут ниши, основные производители, как меняются предпочтения потребителей

Тренды развития растениеводства, производство кормов и пути увеличения эффективности

Гарантия безопасности и качества продукции – основной критерий успеха в условиях жесткой конкуренции: инструменты и технологии, методы контроля

Запуск и масштабирование бизнеса АПК на маркетплейсах, маркетинговые стратегии продвижения мясной продукции, успешные бренд-стратегии

Рынок готовой еды (в HoReCa и ритейле): тренды рынка и причины успеха. В настоящий момент сегмент готовых упакованных блюд в розничных FMCG-сетях — самый быстрорастущий среди всех групп товаров

Новые Медиа – блогеры и социальные сети альтернатива или помощь традиционным СМИ. Как правильно развивать коммуникации и позиционировать бренд

Трансформация внутренних процессов компании, оптимизация и цифровая автоматизация производственных процессов для увеличения рентабельности бизнеса. Использование ИИ для нужд АПК

"Кадровый голод" в сельском хозяйстве. Вечный тренд или временные трудности

Российско-китайский аграрный бизнес: новый вектор развития (INFOLine, ИА (по материалам компании) 12.12.25)

## [К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **FoodTech Krasnodar — одна из крупнейших выставок оборудования, материалов и упаковки для производства продуктов питания и напитков на Юге России, пройдет 22-24 апреля в Краснодаре.**

FoodTech Krasnodar — одна из крупнейших выставок оборудования, материалов и упаковки для производства продуктов питания и напитков на Юге России. Фокус этого года — потребности малого и среднего бизнеса. В течение трех дней руководители, собственники и специалисты пищевых производств и сферы HoReCa смогут найти оборудование и решения для бизнеса, новых поставщиков, провести переговоры и заключить контракты.

Выставка дает возможность подобрать решения для оснащения и масштабирования производства: от мини-линий и заводов под ключ до финансовых инструментов и автоматизации.

Экспозиция FoodTech Krasnodar 2026 представлена шестью разделами:

- Технологические решения для переработки
- Общепит и готовая еда
- Упаковка и логистика
- VendingExpo
- Финансовые инструменты
- Гигиена на пищевом предприятии

VendingExpo— это специальный отраслевой проект для вендингового рынка большого Юга, где производители и поставщики оборудования, продуктов и IT-решений для торговых автоматов находят клиентов, партнеров и новые точки размещения.

Деловая программа выставки представлена открытым лекторием, аналитическими сессиями и практическими конференциями с хедлайнерами рынка.

FoodTech Krasnodar проходит в синергии с выставками InterFood Krasnodar и "Винорус.Винотех", что обеспечивает доступ к концентрированной аудитории смежных отраслей.

Выставка пройдет 22–24 апреля 2026 года в Краснодаре, ВКК "Экспоград Юг".

Принять участие со стендом [http://www.foodtech-krasnodar.ru/ru-](http://www.foodtech-krasnodar.ru/ru-RU/exhibitors/book.aspx?utm_source=media&utm_campaign=BFI&utm_term=text)

RU/exhibitors/book.aspx?utm\_source=media&utm\_campaign=BFI&utm\_term=text

Получите бесплатный билет на выставку по промокоду BFI



[http://www.foodtech-krasnodar.ru/ru-RU/visitors/e-ticket.aspx?utm\\_source=media&utm\\_campaign=BFI&utm\\_term=text&promo=BFI](http://www.foodtech-krasnodar.ru/ru-RU/visitors/e-ticket.aspx?utm_source=media&utm_campaign=BFI&utm_term=text&promo=BFI)

Контакты:

+7 (861) 200-12-28, +7 (861) 200-12-37, +7(861) 200-12-34

foodtech@mvk.ru

foodtech-krasnodar.ru

Организатор: компания MVK (Бизнес пищевых ингредиентов 12.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Региональные новости пищевой промышленности

### Липецкие производители успешно показали себя на выставке "Петерфуд-2025".

Липецкая область заявила о себе на 34-й международной продовольственной выставке "Петерфуд-2025", которая проходила в Санкт-Петербурге. Благодаря Центру поддержки экспорта ("Мой бизнес") шесть региональных компаний смогли представить широкий ассортимент продукции – от десертов и кофе до БАДов и замороженных ягод, заключив ряд перспективных соглашений. Среди них – ИП Душкина Наталья Александровна, ООО "Лев-Толстовский молочный завод", ООО "Липецкая кофейная компания", ООО "Сладкая фея", ООО "Фрагария", ООО "НПК Технофармсинтез".

За три дня работы на коллективном стенде региона липецкие предприниматели провели свыше 20 деловых встреч. ООО "Лев-Толстовский молочный завод" заключило предварительный представительский договор с узбекской компанией "Аврора" на поставки замороженного молокасодержащего полуфабриката для кондитерского производства. Производитель замороженных десертов ИП Душкина Н.А., впервые участвовавшая в выставке, организовала дегустацию и провела переговоры с казахстанской сетью ресторанов "ИМПЕРИАЛ" и российской розничной группой "Х5".

Продукция липецкой компании, специализирующейся на БАДах и пищевых концентратах, НПК "Технофармсинтез" привлекла внимание на волне тренда здорового образа жизни. Представители предприятия установили множество деловых контактов и увидели актуальные отраслевые тенденции. ООО "Фрагария", презентовавшая замороженную ягоду (малину, чернику, бруснику, клюкву), также отметила успех переговоров с рядом крупных компаний Казахстана, Киргизии и Монголии. Липецкая кофейная компания провела переговоры о расширении поставок с двумя казахскими партнерами.

"Участие в отраслевых выставках для липецких предприятий является эффективным инструментом для выхода на новые рынки и заключения экспортных контрактов", – отметил губернатор Липецкой области Игорь Артамонов. Меры поддержки предпринимателей реализуются в регионе центром "Мой бизнес" Липецкой области благодаря национальным проектам "Эффективная и конкурентная экономика" и "Международная кооперация и экспорт". Функции органа управления центром "Мой бизнес" возложены на АНО "ЦПЭ Липецкой области", учредители которой – правительство Липецкой области и Липецкая торгово-промышленная палата.



**Для справки:** Название компании: Липецкая кофейная компания, ООО (ЛКК) Адрес: 399071, Россия, Липецкая область, Грязинский район, с. Казинка, территория ОЭЗ ППТ "Липецк", здание 1 Телефоны: +7(4742)400409; +7(4742)370756; +7(800)1008261 E-Mail: [info@sdv-coffee.ru](mailto:info@sdv-coffee.ru); [zakaz@sdv-coffee.ru](mailto:zakaz@sdv-coffee.ru) Web: <http://sdv-coffee.ru> Руководитель: *Васильев Виталий Викторович, директор*

**Для справки:** Название компании: Фрагария, ООО Адрес: 399351, Россия, Липецкая область, Усманский район, с. Поддубровка, ул. Центральная, 14Б, оф. 1 Телефоны: +7(4747)286790; +7(495)9263118 E-Mail: [info@fragarea.ru](mailto:info@fragarea.ru) Web: <http://fragarea.ru> Руководитель: *Горьков Станислав Анатольевич, генеральный директор (INFOLine, ИА (по материалам Администрации) 16.12.25)*

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Московская область нарастила экспорт масложировой, мясной и молочной продукции.

За 11 месяцев 2025 года Московская область увеличила экспорт сразу нескольких товарных групп в натуральном выражении. В частности, выросли объемы отгрузок продукции масложировой отрасли, а также мясного и молочного сегментов. Высокая доля переработанной продукции позволяет региону формировать экспорт, ориентированный на добавленную стоимость.

В Министерстве сельского хозяйства и продовольствия Московской области сообщили, что экспорт продукции масложировой отрасли вырос на 64,5% по сравнению с аналогичным периодом прошлого года и достиг 98,7 тысячи тонн. Объем поставок мясной продукции увеличился на 15,6% – до 260 тысяч тонн. Устойчивый рост демонстрирует и молочная отрасль: экспорт вырос на 3,3% в натуральном выражении и составил 63,1 тысячи тонн. В структуре экспорта агропрома Подмоскovie значимую долю занимает продукция пищевой и перерабатывающей промышленности: за 11 месяцев 2025 года регион отгрузил за рубеж 337 тысяч тонн. Вклад также вносит прочая продукция АПК, объем поставок которой превысил 217 тысяч тонн. На зерновые культуры пришлось более 89 тысяч тонн, на рыбу и морепродукты – 4,7 тысячи тонн.

География поставок охватывает 78 стран мира, ключевыми партнерами остаются Китай и Республика Беларусь. Одновременно Московская область укрепляет позиции на рынках Центральной Азии и Ближнего Востока. Так, за



11 месяцев объем экспорта в Узбекистан увеличился более чем на 50% относительно 2024 года и достиг почти 54 тысяч тонн, а в Саудовскую Аравию – вырос на 85,7%, до почти 30 тысяч тонн. (INFOline, ИА (по материалам Администрации) 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **В Омской области зафиксирован рост производства мяса, сыра и круп.**

Губернатор Омской области Виталий Хоценко объявил о значительном росте производства пищевых продуктов в регионе. По итогам десяти месяцев 2025 года, индекс производства в этой ключевой отрасли составил 102,3%, что свидетельствует о динамичном развитии агропромышленного комплекса области. Глава региона подчеркнул, что важным фактором увеличения выпуска продовольственных товаров является активное развитие инвестиционных проектов. Сравнивая данные с аналогичным периодом 2024 года, отмечается уверенный рост объемов производства по ряду ключевых позиций. Так, производство мяса крупного рогатого скота увеличилось на 38,0%, что является существенным показателем. Значительный подъем наблюдается и в производстве круп – на 23,9%. Макароны изделий стали выпускать на 4,1% больше, сливочного масла – на 7,6%, а сыра – на 6,0%. Губернатор Виталий Хоценко особо акцентировал внимание на роли инвестиционной активности. Он отметил, что в 2025 году предприятия, осуществляющие производство пищевых продуктов и напитков в Омской области, активно продолжают реконструкцию, техническое перевооружение и ввод новых производственных мощностей. Реализация инвестиционных проектов охватывает многие отрасли сектора.



Среди ключевых примеров инвестиционного развития можно выделить следующие предприятия: ООО "Арнест ЮниРусь" осуществляет модернизацию производства мороженого; ООО "Ястро-Переработка" занимается внедрением новых инновационных методов глубокой переработки сыворотки, а также осваивает производство твердых сыров и сливочного масла; АО "Омский бекон" в Калачинске и ООО "МПЗ "Компур" продолжают модернизацию технологического оборудования и ввод в эксплуатацию новых производственных мощностей по производству мясных изделий; АО "Мельница" внедряет проект по реконструкции продовольственной базы, что позволит значительно увеличить качество муки; ОАО "Сладонез" активно проводится реконструкция сахарных линий и автоматизация производственных процессов упаковки готовой продукции; ООО "Сладуница" реализует проект по строительству нового цеха, предназначенного для производства конфет; ООО "Сиббир" успешно реализовал проект по производству безалкогольных напитков и пива; филиал АО "АБ ИнБев Эфес" г. Омск (также известный как "Напитки вместе") расширил производственные мощности для выпуска новой товарной категории продукта.

**Для справки:** Название компании: Омский бекон, АО (Калачинский мясокомбинат) Адрес: 646906, Россия, Омская область, Калачинск, Строительная 11 Телефоны: +73815525276; +7(38155)25275 Факсы: +7(38155)25280 E-Mail: [kalachmk@omskmail.ru](mailto:kalachmk@omskmail.ru); [info@bacon.ru](mailto:info@bacon.ru); [info-omsk@prodo.ru](mailto:info-omsk@prodo.ru) Web: [www.prodo.ru](http://www.prodo.ru) Руководитель: Пимонов Сергей Леонидович, директор

**Для справки:** Название компании: Ястро-Переработка, ООО (ИНН 5507066537) Адрес: 644047, Россия, Омская область, Омск, ул. 11-я Восточная, 3 Телефоны: +73812616939; +73812616939#101 E-Mail: [info@yastro.ru](mailto:info@yastro.ru) Web: <http://www.yastro.ppf>; <https://omichka.ru> Руководитель: Тяжикун Станислав Владимирович, директор

**Для справки:** Название компании: Арнест ЮниРусь, ООО (ИНН 7705183476) Адрес: 123022, Россия, Москва, ул. Сергея Макеева, 13 Телефоны: +74957457500; +78002001200; +7(915)1223838; 77476752779; 79181797407; +998970020505; 79308111188 Факсы: +74957457359 E-Mail: [information.ruby@unirusgroup.ru](mailto:information.ruby@unirusgroup.ru); [info.foodsolutions@unirusgroup.ru](mailto:info.foodsolutions@unirusgroup.ru) Web: <https://www.unirusgroup.ru/> Руководитель: Тябутова Елена Юрьевна, генеральный директор

**Для справки:** Название компании: Сладонез, ОАО (Торговая сеть Сладонез) Адрес: 644105, Россия, Омск, ул. XXII Партсъезда, 51 Телефоны: +7(3812)264437; +7(3812)285031; +7(3812)285047; +7(3812)285066; +7(3812)265082; +7(3812)615301 E-Mail: [sladonezh@sladonezh.ru](mailto:sladonezh@sladonezh.ru); [usina@sladonezh.ru](mailto:usina@sladonezh.ru) Web: <https://sladonezh.ru/> Руководитель: Лейбович Евгений Сергеевич, генеральный директор

**Для справки:** Название компании: Сладуница, ООО Адрес: 644031, Россия, Омск, ул. Звездова, 129 Телефоны: +73812368754; +73812369184 E-Mail: [sladunitsa@mail.ru](mailto:sladunitsa@mail.ru); [store@sladunitsa.ru](mailto:store@sladunitsa.ru) Web: <https://sladunitsa.ru/> Руководитель: Янова Лариса Александровна, директор

**Для справки:** Название компании: АБ ИнБев Эфес, АО (AB InBev Efes, Напитки вместе, ИНН 5020037784) Адрес:



121614, Россия, Москва, ул. Крылатская, 17 корп. А, Бизнес-парк «Крылатские холмы» Телефоны: +78003338101; +74959255140 E-Mail: [info@abinbevefes.com](mailto:info@abinbevefes.com) Web: <https://abinbevefes.ru/> Руководитель: Орел Ольга Борисовна, Генеральный директор; Огюн Умит Омер, Президент (ОмскРегион 17.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

#### **Экспорт мясомолочной продукции из Курской области уменьшился на 2%.**

За 11 месяцев 2025 года Курская область экспортировала 243,8 тыс. т мяса, молока и кормов, сообщило региональное управление Россельхознадзора. По официальной статистике, это на 5 тыс. т, или 2% меньше, чем за аналогичный период 2024-го.

По данным ведомства, основную часть экспортируемой продукции составили корма и кормовые добавки — 176 тыс. т (72,2% от общего объема поставок). Их отправили в Китай, Марокко, Турцию, Туркменистан, Бангладеш, Грузию, Ирак, Ирландию, Катар, Кувейт, ОАЭ, Оман, Узбекистан и страны ЕАЭС.

Кроме того, курские производители поставили 53,8 тыс. т (22,1%) мяса в Азербайджан, Вьетнам, Гану, Гонконг, Грузию, Китай, Монголию, ОАЭ, Сербию и Таджикистан. Также область экспортировала 11,7 тыс. т (4,8%) сырья животного происхождения (технический жир и пухо-перовая смесь) и 2,3 тыс. т (0,9%) молока в страны СНГ и ЕАЭС.

С начала года Орловская и Курская области увеличили экспорт растительной продукции в Китай на 66%. (Коммерсантъ 12.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

#### **Эффективность льготного предоставления земли инвесторам обсудили на заседании АКЗС (Алтайский край).**

В Алтайском крае успешно действует механизм предоставления земли без торгов для крупных инвестиционных проектов и строительства социальных объектов

В Алтайском краевом Законодательном Собрании прошло совещание, посвященное оценке эффективности закона, который позволяет инвесторам получать земельные участки в аренду без проведения торгов. Эта мера направлена на поддержку масштабных проектов и возведение социальных объектов, финансируемых исключительно за счет внебюджетных средств.

Как отметил заместитель министра экономического развития региона Алексей Ерохин, наиболее частыми условиями для получения земли по упрощенной схеме являются значительные капитальные вложения — от 300 млн рублей. Также льготные условия доступны для проектов, реализуемых в моногородах, где инвестиции в первый год после заключения договора аренды должны составлять не менее 2,5 млн рублей.

На сегодняшний день благодаря этому закону уже одобрено 32 проекта, общая стоимость которых достигает 74 млрд рублей. Причем восемь из этих проектов были утверждены уже в текущем году. Ожидается, что реализация этих инициатив приведет к созданию почти девяти тысяч новых рабочих мест.

Алтайский край выделяется среди регионов России тем, что активно предоставляет землю без торгов для инвестиционных проектов в агропромышленном комплексе.

Заместитель министра сельского хозяйства Михаил Чмырев привел конкретные примеры: АО "Куриное царство", получив 7 тысяч гектаров земли, увеличило выпуск мяса птицы почти на 33 тысячи тонн. ООО "ЭкоНива Алтай" нарастило производство молока на 40 тысяч тонн, а ООО "Блиновское" — на 30 тысяч тонн.

В этом году по упрощенной процедуре земля была предоставлена АО "Бийское" для строительства животноводческого комплекса, рассчитанного на 3 тысячи коров. Также на рассмотрении находится заявка от ООО "Брюкке-Агро".

"Действующий механизм подтвердил на практике свою эффективность как инструмент привлечения инвестиций и создания новых рабочих мест. Он остается гибким рычагом для решения ключевых социально-экономических задач края. В 2026 году продолжится работа по совершенствованию закона в соответствии с реальными потребностями экономики региона", — подчеркнул председатель профильного комитета АКЗС Александр Локтев.



**Для справки:** Название компании: Филиал АО Куриное царство Алтайский бройлер Адрес: 659303, Россия, Алтайский край, Бийск, ул. Лесная, 25 Телефоны: +78002341150; +74832671402 E-Mail: [abroiler@abroiler.ru](mailto:abroiler@abroiler.ru) Web: <https://altaibroiler.ru> Руководитель: Зинюров Румиль, руководитель; Зудин Максим Юрьевич, директор УК АО "Куриное Царство"

**Для справки:** Название компании: ЭкоНива Алтай, ООО (ЭкоНива-Алтай) Адрес: 658030, Россия, Алтайский край, Тальменский р-н, р. п. Тальменка, пер. Банковский, 3 E-Mail: [sergey.kudryavcev@ekoniva-apk.com](mailto:sergey.kudryavcev@ekoniva-apk.com) Web: <https://ekoniva-apk.ru> Руководитель: Кудрявцев Сергей, исполнительный директор





**Для справки:** Название компании: Блиновское, ООО Адрес: 659141, Россия, Алтайский край, Заринский р-н, с. Яново, ул. Центральная, 25 Телефоны: +73859538452; +73859552234 E-Mail: [blinovskoe.ru@yandex.ru](mailto:blinovskoe.ru@yandex.ru) Руководитель: Блезняк Игорь Александрович, директор

**Для справки:** Название компании: Бийское, АО Адрес: 659363, Россия, Алтайский край, м. р-н Бийский, с. п. Первомайский Сельсовет, с. Первомайское, ул. Целинная, д/д. 17 Телефоны: +73854381154; +73854255854 E-Mail: [ao\\_biyское@mail.ru](mailto:ao_biyское@mail.ru) Web: <https://бийское.рф> Руководитель: Копылов Андрей Викторович, генеральный директор

**Для справки:** Название компании: Брюкке-Агро, ООО Адрес: 658874, Россия, Алтайский край, Немецкий Национальный р-н, с. Редкая Дубрава, ул. Октябрьская, 51Д Телефоны: +7(385)3926838 E-Mail: [2259007575@mail.ru](mailto:2259007575@mail.ru) Руководитель: Боос Петр Петрович, генеральный директор (ИА Атмосфера 12.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **За 5 лет Чувашская Республика стала лидером ПФО по росту потребления молока и молочных продуктов.**

Также выросло потребление мяса и мясопродуктов, яиц, фруктов и ягод, овощей на душу населения.

Согласно расчетам Чувашского филиала ФГБУ "Центр Агроаналитики" на основе данных Росстата, потребление молока и молочных продуктов в Чувашской Республике за 5 лет (2020-2024 годы) увеличилось на 14,2%. Это самый высокий темп прироста в Приволжском федеральном округе. В том числе в 2024 году показатель повысился на 3,4% и составил 305 кг на душу населения. Это 5-е место после Республики Татарстан (375 кг), Удмуртской Республики (310 кг), Оренбургской области (310 кг) и Республики Башкортостан (306 кг). В среднем по округу потребление молока и молочных продуктов составило 288 кг/чел.

За 5 лет в регионе стали больше есть мяса и мясопродуктов на 7,3%, в том числе за 2024 год — на 2,8%, или 74 кг/чел. Потребление яиц с 2020 года увеличилось на 5,6%, в частности в 2024 году — на 3,1%, составив 265 шт./чел. Возможность повысить потребление населением белковых продуктов создают реализуемые в республике инвестиционные проекты. По данным Минсельхоза Чувашии, самые крупные из них направлены на увеличение поголовья крупного рогатого скота (ООО "ВДС", АО "Агрофирма „Куснар“", ООО "Красное Сормово" и другие), на развитие птицеводства (ООО "Мега Юрма", ООО "ППЗ „Канашский“", ООО "ВДС" и другие), а также оснащение сельхозтоваропроизводителей новой современной техникой (подробнее здесь).

Также в регионе расширяется производство ягод, овощей и фруктов. Реализуются программы по ягодоводству, строятся овощехранилища, в Чувашском государственном аграрном университете проходит обучение профильных специалистов в "Школе фермера" и не только.

За 5 лет потребление фруктов и ягод в республике увеличилось на 6,3%, из них за последний год — на 1,5%, составив 68 кг/чел. (по ПФО — 59 кг/чел.). Потребление овощей увеличилось на 2,7% и 9,6% соответственно, до 114 кг/чел. (по ПФО — 99 кг/чел.). Потребление картофеля в регионе в 2024 году составило 137 кг/чел. (+0,7%), тогда как в ПФО — 95 кг/чел. (INFOLine, ИА (по материалам Администрации Чувашской Республики) 13.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Государственное регулирование пищевой промышленности

### ГД рекомендует ускорить внесение проекта о стабилизации цен на продовольствие.

Госдума также рекомендовала правительству ускорить формирование нацпроекта об обеспечении технологического лидерства "Технологическое обеспечение биоэкономики" и разработать меры, направленные на преодоление диспаритета цен на сельскохозяйственную и промышленную продукцию

Госдума рекомендует правительству РФ ускорить разработку и внесение в нижнюю палату парламента поправок в закон "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации" в целях стабилизации цен на отдельные группы продовольственных товаров на внутреннем рынке. Об этом говорится в постановлении Госдумы, принятом по итогам правчаса "Развитие современных технологий производства и глубокой переработки в агропромышленном комплексе как основа продовольственной безопасности России и доступности продуктов питания для населения", который состоялся 12 ноября.

Госдума приняла к сведению информацию заместителя председателя правительства РФ Дмитрия Патрушева, министра сельского хозяйства РФ Оксаны Лут, министра промышленности и торговли РФ Антона Алиханова, руководителя Федеральной антимонопольной службы Максима Шаскольского о развитии современных технологий производства и глубокой переработки в агропромышленном комплексе, которая была представлена на правчае.

В тексте документа Госдума отмечает высокие результаты работы производителей сельскохозяйственной продукции в 2025 году и их значительный вклад в укрепление продовольственной безопасности РФ. При этом, по мнению депутатов, на развитие АПК негативно влияют нехватка отечественного оборудования для глубокой переработки сельскохозяйственного сырья, ограниченность платежеспособного спроса на сельскохозяйственную технику и оборудование для пищевой и перерабатывающей промышленности и относительная насыщенность внутреннего рынка, нехватка отечественных семян, а также сырья в отдельных отраслях АПК, недостаточные возможности экспорта сельскохозяйственной продукции и жесткая конкуренция на внутреннем и внешних рынках. Госдума рекомендует правительству РФ ускорить формирование нацпроекта об обеспечении технологического лидерства "Технологическое обеспечение биоэкономики", ускорить разработку и внесение в Госдуму поправок в закон "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации" (в целях стабилизации цен на отдельные группы продовольственных товаров на внутреннем рынке), а также разработать меры, направленные на преодоление диспаритета цен на сельскохозяйственную и промышленную продукцию.

Реклама

Кроме того, кабмину рекомендовано проработать вопрос введения ограничительных мер и инструментов тарифного (пошлины) и нетарифного регулирования для обеспечения потребностей внутреннего рынка машин и оборудования для пищевой и перерабатывающей промышленности, рассмотреть вопросы стимулирования биржевой торговли сельскохозяйственной продукцией, сырьем и продовольствием, расширения номенклатуры товаров, реализуемых на бирже, повышения привлекательности биржевых инструментов и принять меры для перехода от сырьевой модели АПК к промышленной с высокой добавленной стоимостью. (ТАСС 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### ФАС проанализирует причины высоких наценок на отдельные продукты питания.

Соответствующий запрос ведомство направило в 10 крупнейших федеральных торговых сетей.

ФАС России проанализировала средневзвешенные закупочные и розничные цены на отдельные категории продовольственных товаров в крупнейших федеральных торговых сетях в январе-августе 2025 года. По итогам анализа служба выявила случаи установления высоких средневзвешенных наценок на отдельные продукты питания в ряде сетей\*.

Ведомство запросило у организаций пояснения о причинах высоких наценок. ФАС России изучит информацию, которую предоставят торговые сети на предмет соблюдения Закона о защите конкуренции. В случае выявления нарушений служба будет принимать меры антимонопольного реагирования.

Также для сдерживания цен ведомство предложило этим сетям рассмотреть возможность принятия добровольных обязательств о снижении и последующем ограничении торговых наценок на наиболее востребованные позиции социально значимых продовольственных товаров, в том числе с завышенными на данный момент наценками.

ФАС России обратила внимание организаций торговли на необходимость соблюдения принципов ответственного ценообразования в отношении социально значимых продовольственных товаров первой необходимости, в том числе в части наценок.

Справка:





\*Сети группы компаний "Х5", "Магнит", "Дикси", "Ашан", "О'Кей", "Лента", "Гиперглобус", "Мария Ра", "Монетка", "Азбука вкуса"

**Для справки:** Название компании: Федеральная антимонопольная служба (ФАС России) Адрес: 123995, Россия, Москва, Д-242, ГСП-5, ул. Садовая-Кудринская, 11 Телефоны: +74997552323 E-Mail: [press@fas.gov.ru](mailto:press@fas.gov.ru) Web: <https://fas.gov.ru/> Руководитель: Шаскольский Максим Алексеевич, Руководитель ФАС России (INFOline, ИА (по материалам Федеральной антимонопольной службы) 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Минпромторг РФ предложил проанализировать введение сбора на оборудование для пищевого сектора.**

Практика введения специального сбора может быть распространена на оборудование для пищевой промышленности. С предложением проанализировать такую возможность выступили депутаты Госдумы по итогам правительственного часа на тему развития современных технологий производства в АПК.



**Минпромторг  
России**

Как следует из проекта постановления Госдумы (№ 1094156-8), опубликованного в электронной базе данных парламента, Минпромторгу предлагается проработать "вопрос введения маркировки оборудования для отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности, доля которого на отечественном рынке достаточна для удовлетворения потребностей потребителей, с последующим введением отраслевого сбора в отношении такого оборудования".

Постановление планируется рассмотреть на пленарном заседании Госдумы 16 декабря.

Понятие промышленного сбора было введено в закон "О промышленной политике" осенью этого года. Предполагается, что первой отраслью, где этот сбор, получивший название технологического, будет применен, станет радиоэлектронная. С 1 сентября 2026 года технологический сбор будет взиматься с ввозимой либо производимой в РФ готовой электронной аппаратуры (ноутбуки, смартфоны и светотехнические изделия), впоследствии - с электронных компонентов и модулей, входящих в состав этих устройств.

Размер сбора, как сообщал Минфин, не превысит 5 тыс. рублей за единицу продукции. Поступления от техсбора с электроники уже включены в бюджет и оцениваются в сумму порядка 218 млрд руб. в 2026-2028 гг. Эти средства власти намерены использовать для поддержки выпуска отечественной радиоэлектронной продукции.

О планах применения сбора в других отраслях промышленности пока не сообщалось, но еще на этапе обсуждения промсбора летом этого года глава Минпромторга Антон Алиханов говорил, что этот механизм может рассматриваться для различных отраслей и стать базой для формирования специальных фондов поддержки отдельных ключевых технологических направлений.

**Для справки:** Название компании: Министерство промышленности и торговли Российской Федерации (Минпромторг России) Адрес: 125039, Россия, Москва, Пресненская наб., 10, стр. 2, Башня 2 Телефоны: +74955478888; +74956477404; +74955478072; +74958702921#21476; +74955392166; +74955392172; +74955478783 E-Mail: [pressa@minprom.gov.ru](mailto:pressa@minprom.gov.ru); [info\\_admin@minprom.gov.ru](mailto:info_admin@minprom.gov.ru) Web: <https://minpromtorg.gov.ru> Руководитель: Алиханов Антон Андреевич, министр (Интерфакс 12.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **В России предложили ГОСТ для готовой еды в торговле. "РБК.Отрасли". 17 декабря 2025**

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "Тематические новости" на нашем сайте <https://infoline.spb.ru>, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Техническое регулирование

### Завершаются переходные положения по изменениям в техрегламент Союза на масложировую продукцию.

21 декабря 2025 года завершаются основные переходные положения по изменениям в технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию. Производители должны выполнять новые требования этого техрегламента.

Напомним, что изменения в "Технический регламент на масложировую продукцию" приняты Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 12 декабря 2023 года № 149 и вступили в силу 22 декабря 2024 года.

Изменения уточняют отдельные положения техрегламента, касающиеся определений пищевой масложировой продукции, требований к маркировке, процессов ее производства и перевозки, а также устраняют неоднозначное толкование норм названного документа.

Для обеспечения плавного перехода производителей на новые требования Решением Коллегии Комиссии был определен переходный период – 12 месяцев, в течение которого допускались производство и выпуск в обращение на таможенной территории Союза масложировой продукции в соответствии с обязательными требованиями, ранее установленными "Техническим регламентом на масложировую продукцию". Обращение такой продукции допускается в течение срока ее годности, установленного изготовителем.

Вместе с тем изменениями в техрегламент на масложировую продукцию в том числе установлено требование для заменителей масла какао нетемперируемых нелауринового типа по показателю "Трансизомеры жирных кислот", которое вступит в силу с 1 января 2026 года. С января следующего года содержание трансизомеров жирных кислот в указанных заменителях не должно превышать 2 % от содержания жира в продукте.

Принимая во внимание, что переходные положения завершаются до даты вступления в силу нового требования, появилась необходимость отдельно предусмотреть для него переходные положения еще на год (до 31 декабря 2026 года).

В связи с этим Коллегия Комиссии 26 ноября 2025 года решением № 106 дополнила переходные положения двумя подпунктами, которые предусматривают, что документы об оценке соответствия заменителей масла какао нетемперируемых нелауринового типа, выданные или принятые после даты вступления в силу изменений № 2 в техрегламент, действительны до 31 декабря 2026 года, а при условии дополнения доказательственных материалов протоколами исследований (испытаний) на соответствие требованиям, установленным по показателю "Трансизомеры жирных кислот", – до окончания срока их действия.

До 31 декабря 2026 года допускаются производство и выпуск в обращение на таможенной территории Союза заменителей масла какао нетемперируемых нелауринового типа без учета требований по показателю "Трансизомеры жирных кислот", вступающих в силу с 1 января 2026 года, при наличии действующих документов об оценке соответствия. (INFOLine, ИА (по материалам Евразийской экономической комиссии) 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Новости ветеринарного надзора

### Белорусскому производителю популярного напитка Ехронента запретили ввоз в Россию из-за кишечной палочки.

Россельхознадзор опубликовал сообщение об ограничении поставок четырех белорусских производителей из-за несоответствующего качества.

Часть предприятий поставили на "усиленный лабораторный контроль" из-за первичного выявления. Речь идет о ЗАО "Серволукс Агро" и ООО "Смолевичи Бройлер" (листерии в субпродуктах птицы), ОАО "Витебская бройлерная фабрика" (листерии в мясе птицы), "Совхоз-комбинат "Заря" (салиномицин в яйце курином).

Однако еще четыре предприятия попались на нарушениях повторно, поэтому ввоз их продукции временно ограничили. Например, в мясе ОАО "Беловежский" был обнаружен азитромицин, в яйце "Птицефабрики Городок" – монезин, а в сухой молочной продукции "Пружанского молочного комбината" превышено количество микроорганизмов.

Особо опасная патология в виде кишечной палочки была обнаружена в кисломолочной продукции "Горецкого пищевого комбината". Она широко известна и представлена в России напитками Ехронента. Их повсеместно рекламируют как продукцию для функционального питания. Он ценится российскими "зожниками" за высокое содержание белка и обезжиренные молочные компоненты. (ploschadnews.ru)



**Для справки:** Название компании: Смолевичи Бройлер, ОАО Адрес: Республика Беларусь, Минская область, Смолевичский р-н, п. Октябрьский Телефоны: +375177656380 E-Mail: [petruha@servolux.by](mailto:petruha@servolux.by) Web: <https://petruha.com/>; <https://servolux.com/> Руководитель: Рамченко Сергей Геннадьевич, генеральный директор

**Для справки:** Название компании: Беловежский, ОАО Адрес: 225078, Республика Беларусь, Брестская область, Каменецкий район, агрогородок Беловежский, ул. Ленина, 2 Телефоны: +375163172777 E-Mail: [belovs@brest.by](mailto:belovs@brest.by); [info@belmoris.by](mailto:info@belmoris.by); [sekretar@belmoris.by](mailto:sekretar@belmoris.by) Web: <https://belmoris.by> Руководитель: Дунькович Александр Алексеевич, генеральный директор

**Для справки:** Название компании: Пружанский молочный комбинат, ОАО Адрес: 225133, Республика Беларусь, Брестская область, Пружаны, ул. Горина-Коляды, 26 Телефоны: +710375(1632)90377; +710375(1632)92178 E-Mail: [prjmsz@brest.by](mailto:prjmsz@brest.by) Web: <http://prjmilk.by> Руководитель: Микитич Владимир Николаевич, директор (15.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)





## Маркировка продуктов питания

### Бремя маркировки нависло над отраслью детского питания.

На этот раз в data matrix оборот будет втянута индустрия детского питания. Вопрос уже несколько месяцев обсуждается на всех площадках, и сенаторы выступили за эксперимент по маркировке исключительно в отношении категории сухих продуктов – ЗГМ и продукции лечебного и профилактического питания.

Между тем, проект постановления Правительства все еще включает в себя широкий круг продуктов, и менять его не спешат.

По оценкам Союзмолоко, в случае распространения маркировки на широкую категорию детского питания себестоимость его отдельных ключевых видов вырастет от 3% до 8%, а дополнительные расходы семьи на питание одного ребенка возрастут на 2,5-4,5 тыс. рублей. При том, что семьи с детьми и так являются одной из наиболее экономически уязвимых групп населения.

В Союзмолоко заверяют, что маркировать и эти продукты - излишняя нагрузка, категория детского питания уже отличается повышенными стандартами безопасности и опережает другие продукты по показателям качества. В условиях замершего спроса, инфляции и текущих доходов населения производителям детского питания может быть больно, а значит - и потребителям. (Milknews 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Приложение "Честный знак" будет показывать пользу продукта.

**Пользователь сможет увидеть информацию о таких показателях, как жиры, добавленный сахар, аллергены, Е-добавки**

Пользователи приложения "Честный знак" смогут через новый функционал "Что за продукт", который станет доступен в конце декабря, проверить продукт на наличие вредных добавок и аллергенов. Об этом заявил председатель совета директоров Центра развития перспективных технологий (ЦРПТ, оператор государственной системы маркировки "Честный знак") Михаил Дубин в интервью телеканалу "Россия-24".

"В конце декабря будет доступен всем пользователям приложения такой функционал, как "Что за продукт". Это проект Роспотребнадзора, здесь мы в большей степени выступаем цифровым партнером", - сказал он.

Как рассказал Дубин, пользователь, отсканировав код маркировки на товаре, сможет увидеть информацию о таких показателях, как жиры, добавленный сахар, аллергены, Е-добавки. Характер опасности компонента будет обозначен определенным цветом - красным, желтым или зеленым, отметил он.

Государственная система маркировки "Честный знак", оператором которой выступает ЦРПТ, внедряется в России поэтапно с 2019 года. Ее цель - противодействовать нелегальному обороту продукции на рынке. (ТАСС 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Маркировка кормов для питомцев повысила прозрачность составов — Россельхознадзор.

Обязательная маркировка кормов для домашних животных, которая стартовала с 2024 года, привела к более точному декларированию состава продукции, заявил руководитель Россельхознадзора Сергей Данкверт в интервью телеканалу "Россия-24".

"Когда мы начали проверять более тщательно корма и кормовые добавки, то производители стали больше уделять внимание тому, чтобы писать правду на этикетках. Если раньше могли писать то, чего нет, то сейчас к этому относятся более внимательно, — сказал он. — И в этом отношении маркировка не вредит, а помогает".

Как сообщала "Ветеринария и жизнь", обязательная маркировка кормов для домашних животных началась с 1 сентября 2024 года. С 1 октября все производители и импортеры сухих кормов должны наносить коды маркировки на упаковку, с 1 марта 2025-го требование распространилось также на влажные корма. А с 1 сентября этого года розничные точки передают в систему данные о продаже товаров. (Агроэксперт 15.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Потребительские тренды

### Эксперты — о пищевых тенденциях у белорусов и о том, как под них подстраиваются отечественные предприятия. "Советская Белоруссия". 9 декабря 2025

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте <https://infoline.spb.ru>, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Россияне прокачали продажи протеина. "Коммерсантъ". 14 декабря 2025

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "[Тематические новости](#)" на нашем сайте <https://infoline.spb.ru>, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Пищевые ингредиенты

### Натуральная вкусоароматическая основа "Кофе" DEL'AR®: комплексная пищевая добавка для напитков нового поколения.

Современный рынок напитков развивается быстрее, чем когда-либо: растет сегмент холодного кофе, кофейно-чайных гибридов, напитков на растительной основе и форматов в стиле бабл-ти. Потребители ожидают яркого вкуса и стабильного качества, а производителям необходимо точно управлять органолептикой при масштабировании выпусков.



При работе с кофейным профилем технолог сталкивается с рядом задач: изменчивость исходного сырья, неоднородность вкуса при больших объемах и сложности, связанные с хранением и использованием концентратов. В ответ на эти вызовы промышленность все чаще применяет комплексные пищевые добавки — технологические решения, предназначенные для формирования стабильного вкуса и управляемой интенсивности. Чтобы обеспечить предсказуемый результат и упростить производственный процесс, производителям необходимы ингредиенты, которые сохраняют стабильный профиль независимо от вариативности сырья.

Комплексная пищевая добавка "Основа вкусоароматическая натуральная Кофе" DEL'AR® от ГК "СОЮЗСНАБ" отвечает этим требованиям: она обеспечивает контролируемый кофейный вкус, облегчает купажирование и гарантирует воспроизводимость характеристик напитков при любом масштабе производства.

#### **Функциональные свойства КПД "Основа вкусоароматическая Кофе" DEL'AR® и ее роль в рецептуре напитков**

Комплексная пищевая добавка "Основа вкусоароматическая натуральная Кофе" DEL'AR® — вязкая коричневая жидкость, представляющая собой смесь компонентов с характерным кофейным ароматом и сбалансированной горчинкой. Жидкая форма обеспечивает удобное дозирование и равномерное распределение в купаже.

Ингредиент выполняет ключевые технологические функции:

- формирует выраженный кофейный вкус и аромат;
- стабилизирует органолептические характеристики;
- обеспечивает воспроизводимость профиля при увеличении партии;
- компенсирует различия между поставками сырья;
- позволяет точно регулировать интенсивность вкуса.

Основа применяется в холодном кофе, функциональных и энергетических напитках, чайных композициях, а также в молочных и растительных напитках. Рекомендуемое внесение — 10 кг/т, при котором содержание кофеина составляет 66,6 мг/л. Для усиления профиля дозировка может быть увеличена до 22 кг/т; при меньших дозах вкус корректируется ароматизатором.

Применение комплексной пищевой добавки уменьшает технологические риски, ускоряет разработку новых рецептов и снижает вариативность между партиями — показатели, определяющие стабильность промышленного производства.

#### **Преимущества использования комплексных пищевых добавок в производстве напитков**

Продукт сочетает функциональность комплексной пищевой добавки и практичность решения, адаптированного под задачи российского рынка. Среди основных преимуществ:

- Стабильность вкуса при больших объемах производства.

Ингредиент обеспечивает единый вкусовой профиль вне зависимости от партии сырья.

- Точная управляемость вкусовой интенсивностью.

Дозировка позволяет задать нужную плотность и глубину кофейного вкуса.

- Упрощение купажирования.

Основа полностью готова к применению и не требует дополнительных подготовительных операций.

- Гибкость при масштабировании.

Характеристики продукта сохраняются независимо от роста объемов выпуска.

- Российское производство.

Локальный выпуск обеспечивает надежность поставок, отсутствие валютных рисков и доступность техподдержки и документации.

#### **Пищевые добавки и БАДы: нормативные отличия и области применения**

Несмотря на сходство в терминологии, пищевые добавки и биологически активные добавки (БАДы) относятся к принципиально разным категориям продукции и выполняют несравнимые функции.

Согласно ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", пищевая добавка — это вещество или смесь веществ, которые целенаправленно вносятся в продукт для изменения его технологических свойств: структуры, консистенции, влагоудерживающей



способности, стабильности, внешнего вида или сохранности. Пищевые добавки применяются исключительно в производственном процессе и функционируют как технологические инструменты.

БАДы регулируются ТР ТС 021/2011 ("О безопасности пищевой продукции") и относятся к продукции для конечного потребителя, предназначенной для дополнения рациона. Они не выполняют технологических функций, не управляют вкусом или структурой напитков и не применяются в рецептурах как производственные ингредиенты.

Понимание различий важно для корректного выбора сырья. При создании напитков решающую роль играют управляемость вкуса, технологичность и стабильность — именно эти параметры определяют эффективность использования комплексных пищевых добавок DEL'AR®.

Комплексная пищевая добавка "Основа вкусоароматическая натуральная Кофе" DEL'AR® — это надежный инструмент для производителей, которым важно обеспечить стабильный кофейный профиль, управляемую интенсивность вкуса и воспроизводимость результата в промышленных масштабах. Продукт помогает оптимизировать технологии, сокращает трудозатраты на разработку и поддерживает высокое качество напитков в разных категориях — от холодного кофе до функциональных напитков и гибридных форматов.

Хотите протестировать вкусоароматическую основу "Кофе" DEL'AR® в своей рецептуре? Мы подберем оптимальную дозировку под ваш продукт, предоставим образцы и технологическую поддержку.

**Для справки:** Название компании: *СОЮЗСНАБ, АО* Адрес: *143405, Россия, Московская область, Красногорск, Ильинский тупик, 6* Телефоны: *+74994305157; +7(495)9378737; +7(800)7707837* Факсы: *+7(495)9378733* E-Mail: *obuhov@ssnab.ru* Web: *http://www.ssnab.ru* Руководитель: *Марченко Виталия Константиновна, генеральный директор* (INFOline, ИА (по материалам компании) 15.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Комплексная пищевая добавка "Смесь для полуфабрикатов Амистаб Микс" DEL'AR®: технологическое решение для стабильной структуры мясных изделий.**

*Современная российская мясоперерабатывающая промышленность работает в условиях одновременно растущих требований к качеству и высокой волатильности сырья. Производство мяса в России продолжает увеличиваться: по итогам 2024 года объем скота и птицы на убой составил 16,89 млн тонн, а потребление мяса на душу населения достигло исторического максимума — около 83 кг в год. Такая динамика расширяет рынок, но делает его существенно более конкурентным: производители обязаны обеспечивать стабильность структуры, внешний вид и пищевую ценность изделий в условиях ужесточения контроля качества и роста себестоимости сырья.*



При этом технологические риски остаются значительными. Международные исследования показывают, что потери мясного сока при охлажденном хранении и вакуумной упаковке могут варьироваться от 2 до 10,7%, в зависимости от вида мяса, части туши и условий хранения. Эти данные полностью коррелируют с ситуацией на российских предприятиях: вариативность pH и нестабильность белковой фракции приводят к бульонно-жировым отекам, рыхлой структуре, мутному бульону, снижению показателей белка и, как следствие, к браку на выходе.

С экономической точки зрения каждый процент потерь массы или несоответствия по белку — это прямые финансовые издержки: повторные тестовые варки, переработка партий, списание, потеря товарного вида, снижение выхода готовой продукции. Для предприятий это может означать десятки миллионов рублей ежегодно только из-за структурных дефектов и нестабильности сырья.

В такой среде возрастает потребность в технологических решениях, которые стабилизируют белковую матрицу, удерживают влагу и жир, обеспечивают чистый внешний вид изделия, повышают пищевую ценность и уменьшают риски брака без роста себестоимости. Одним из таких решений является комплексная пищевая добавка "Смесь для полуфабрикатов Амистаб Микс" DEL'AR® от ГК "СОЮЗСНАБ", применяемая в производстве колбасных изделий, рубленых полуфабрикатов и мясных консервов.

#### **Комплексные пищевые добавки: роль и значение в современных технологиях мясопереработки**

Комплексные пищевые добавки — это технологические смеси, разработанные для управления процессом переработки мясного сырья при термической обработке, созревания или хранения. В их составе сочетаются компоненты, влияющие на растворимость белков, удержание влаги, стабильность жировой фазы, консистенцию и формирование структуры. Такая комбинация позволяет технологу работать с сырьем более точно: регулировать степень белковой экстракции, формировать однородную гелевую матрицу, повышать вязкость фарша и улучшать его способность удерживать влагу и жир в процессе тепловой обработки.

Главная функция комплексных добавок — обеспечить предсказуемое поведение фарша на всех этапах производства. Они помогают формировать плотную, упругую текстуру без разрывов, предотвращают миграцию жидкой фракции и улучшают устойчивость структуры после охлаждения. Добавки выравнивают технологические



свойства мышечного белка и позволяют получать одинаковый результат вне зависимости от сезонности или вариативности сырья.

Использование таких решений обеспечивает стабильные органолептические показатели, чистый срез, корректную структуру и управляемый технологический процесс, что повышает общую эффективность производства без необходимости менять рецептуру или технологическую схему.

#### **Применение КПД "Смесь для полуфабрикатов Амистаб Микс" DEL'AR® в технологиях переработки мяса**

Комплексная пищевая добавка "Смесь для полуфабрикатов Амистаб Микс" DEL'AR® используется в технологиях, где необходимо управлять структурой мясной системы и обеспечивать устойчивость белково-жировой матрицы. Продукт применяется в вареных, полукопченых и сырокопченых колбасах, рубленых полуфабрикатах, фаршевых составах и мясных консервах.

Функциональность смеси основана на работе аминокислот — наиболее активной фракции белковой природы, которая взаимодействует с мышечными белками точно и обеспечивает корректное формирование структуры даже при работе с сырьем переменного качества.

1. Неполярные (гидрофобные) аминокислоты укрепляют внутренний каркас белковой системы и обеспечивают устойчивость жировой дисперсной системы. Их функциональность проявляется в нескольких ключевых механизмах:

- Повышают гибкость белковых цепей. Более подвижные молекулы формируют плотную и эластичную белковую сетку, которая эффективно удерживает диспергированные жировые капли и препятствует их отделению при нагревании и охлаждении.
- Создают стабильную белковую оболочку на поверхности жировых капель. Это предотвращает их слияние и образование жировых отеков.
- Стабилизируют pH выше изоэлектрической точки ( $pI \sim 5,2$ ). При таком pH белки лучше раскрываются и гидратируются, что повышает их эмульгирующую способность.
- Увеличивают ионную силу среды. Это облегчает экстракцию солерастворимых белков и способствует формированию устойчивого белково-жирового каркаса.
- Аминокислоты с разветвленной цепью (BCAA) служат источником азота для молочнокислых бактерий, ускоряя созревание сырокопченых изделий и формируя более плотную консистенцию.

В итоге формируется прочная белково-жировая сеть, предотвращающая образование бульонно-жировых отеков и обеспечивающая ровный, стабильный срез.

2. Полярные (гидрофильные) аминокислоты регулируют водную фазу мясной системы и отвечают за удержание влаги:

- Образуют водородные связи с водой, усиливая ее фиксацию внутри белковой структуры.
- Модифицируют гидратную оболочку белков. Заряженные группы связывают участки мышечного белка, увеличивая степень набухания и способность удерживать воду.
- Работают синергично с поваренной солью. Катионы натрия и анионы хлора увеличивают электростатическое отталкивание между белковыми цепями, создавая дополнительные пространства для удержания воды и жира.
- Обладают выраженными буферными свойствами, стабилизируя pH фарша на всех этапах приготовления и обеспечивая устойчивость эмульсии.
- Совместно с фосфатами способствуют сдвигу pH в щелочную сторону, повышая водосвязывание и формирование плотной структуры без риска синерезиса.

В результате фарш сохраняет влагу, не расслаивается и удерживает стабильную консистенцию даже после охлаждения и хранения.

Совместное действие гидрофильных и гидрофобных аминокислот формирует устойчивую белково-жировую систему с высокой способностью удерживать влагу и диспергированный жир. Улучшается растворимость белков, стабилизируется pH, формируется однородная, прочная структура — у изделий с тепловой обработкой и в сырокопченой группе. Дополнительно создаются оптимальные условия для роста LAB, что ускоряет созревание и улучшает плотность колбасного батона.

Такая система дает технологу возможность управлять ключевыми параметрами мясного сырья — влагой, жиром и структурой — обеспечивая стабильный результат даже при работе с сырьем переменного качества.

КПД "Смесь для полуфабрикатов Амистаб Микс" DEL'AR® помогает компенсировать колебания качества сырья, обеспечивая стабильную экстракцию белков и предсказуемую консистенцию фарша. Рекомендуемая дозировка — 0,3 кг на 100 кг сырья — дает минимальную нагрузку на себестоимость: около 1,8–2,5 рубля на 1 кг фарша. Смесь эффективно работает как в поточных рецептурах, так и в корректировочных схемах, позволяя сохранить структуру без изменения базовой рецептуры.

#### **Пищевые добавки и БАДы: нормативные отличия и области применения**

Несмотря на сходство в терминологии, пищевые добавки и биологически активные добавки (БАДы) относятся к принципиально разным категориям продукции и выполняют несравнимые функции.

Согласно ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", пищевая добавка — это вещество или смесь веществ, которые целенаправленно





вносятся в продукт для изменения его технологических свойств: структуры, консистенции, влагоудерживающей способности, стабильности, внешнего вида или сохранности. Пищевые добавки применяются исключительно в производственном процессе и функционируют как технологические инструменты.

БАДы, напротив, регулируются ТР ТС 021/2011 ("О безопасности пищевой продукции") и относятся к категории специализированной продукции для конечного потребителя. Они предназначены для коррекции рациона, не обладают технологическими функциями, не могут влиять на поведение сырья в ходе производства и не допускаются к применению как ингредиенты, формирующие структуру мясных систем. БАДы не участвуют в экстракции белков, эмульгировании, водосвязывании и других процессах, критичных для мясопереработки.

Для технологов и руководителей производств это разграничение принципиально: пищевая добавка — компонент технологической схемы, вводимый строго по рецептуре и подчиняющийся требованиям к производству и качеству (ГОСТы, ТИ, спецификации);

БАД — продукт потребительского сегмента, не имеющий отношения к переработке мяса.

### **Практическая польза применения КПД "Смесь для полуфабрикатов Амистаб Микс" DEL'AR® на производстве**

Применение комплексной пищевой добавки "Амистаб Микс" DEL'AR® дает производителю преимущества не только на уровне физико-химических процессов, но и в организации технологического цикла. Смесь помогает выровнять поведение сырья с разной способностью к влагоудержанию, благодаря чему технолог получает предсказуемую работу фарша: масса ведет себя стабильно при куттеровании, шприцевании, термообработке и охлаждении, а вероятность отклонений между партиями значительно снижается.

Использование добавки также облегчает контроль качества. Снижается количество корректировок рецептуры, реже требуется переработка партий, уменьшается недобор белка, а внешний вид изделий остается стабильным в течение всего срока годности. Это дает технологические и экономические преимущества: меньше списаний, меньше возвратов, выше точность планирования выпуска и стабильность себестоимости.

Для производств, работающих на разных видах оборудования, важна совместимость продукта с текущими технологическими схемами. КПД "Смесь для полуфабрикатов Амистаб Микс" DEL'AR® легко интегрируется в поточные рецептуры, эффективно работает на куттерах и волчках, и подходит как для крупного промышленного, так и для среднего производства.

### **Промышленные кейсы применения комплексной пищевой добавки "Смесь для полуфабрикатов Амистаб Микс" DEL'AR®**

#### **1. Консервы "Говядина тушеная"**

Исходная проблема

На производстве фиксировались системные отклонения по качеству:

- недостаточное содержание белка;
- мутный бульон и наличие белковых хлопьев при нагреве;
- распадающаяся мясная часть при извлечении из банки;
- жировые натеки и расслоение бульонной фракции;
- нарушение соотношения мясной и жидкой частей после стерилизации.

В качестве решения в рецептуре была произведена замена каррагинана на комплексную пищевую добавку "Смесь для полуфабрикатов Амистаб Микс" DEL'AR® в соотношении 1:1, без изменения технологической схемы.

*Результаты промышленного тестирования*

Показатель	Поточная рецептура	Опыт с «Амистаб Микс»
Содержание белка	8%	12%
Консистенция мяса	Куски распадаются	Куски сохраняют форму
Бульон (холодный)	Студнеобразный	Жидкий, слегка вязкий
Бульон (нагретый)	Мутный, хлопьевидные включения	Прозрачный, без взвеси

Переход не увеличил себестоимость продукта, так как дозировка добавки осталась идентичной. Благодаря устранению брака по белку и по внешнему виду получена экономия 2–5% на партии за счет снижения списаний.

#### **2. Вареные и полукопченые колбасы**

Исходная проблема

В процессе термической обработки фиксировались технологические отклонения:

- активное отделение жировой фазы;
- образование бульонно-жировых включений;
- неоднородная, нестабильная структура батона на срезе;
- ухудшение внешнего вида изделия после охлаждения.

Решением стало введение КПД "Смесь для полуфабрикатов Амистаб Микс" DEL'AR® в дозировке 0,3 % к массе сырья.

*Результаты промышленного тестирования*



- формирование плотной, однородной структуры без разрывов;
- отсутствие бульонно-жировых карманов;
- повышение влагоудерживающей способности;
- стабильный внешний вид изделия на всем сроке годности.

За счет устранения брака по структуре и внешнему виду объем списаний снизился более чем на 40%, что обеспечило прямое сокращение производственных потерь.

### 3. Сырокопченые изделия

Исходная проблема

На этапе созревания наблюдались технологические отклонения:

- замедленная динамика снижения pH;
- формирование рыхлой, недостаточно плотной структуры батона;
- увеличение сроков сушки на 2–4 суток по сравнению с нормативными значениями.

В качестве решения в рецептуру была добавлена комплексная пищевая добавка "Смесь для полуфабрикатов Амистаб Микс" DEL'AR® с использованием ее аминокислотных фракций как дополнительного источника азота для молочнокислых бактерий (LAB).

*Результаты промышленного тестирования*

- более быстрое достижение целевых значений pH;
- формирование плотной, монолитной структуры батона;
- сокращение сроков сушки;
- чище и стабильнее вкусоароматический профиль, без кисловатых или "пустых" оттенков.

### 4. Рубленые полуфабрикаты и фарши

Исходная проблема

При охлажденном хранении наблюдались нарушения стабильности структуры:

- подсыхание верхнего слоя;
- появление свободной влаги и водянистого отека в лотках;
- снижение привлекательности витринного вида.

В рецептуру охлажденных рубленых полуфабрикатов была введена комплексная пищевая добавка "Смесь для полуфабрикатов Амистаб Микс" DEL'AR® в рекомендованной дозировке, без изменения технологической схемы.

*Результаты промышленного тестирования*

- сохранение стабильной структуры по всей массе продукта;
- улучшенная связка влаги и отсутствие жидкой фракции при хранении;
- формирование чистого, устойчивого товарного вида в условиях охлаждения.

Комплексная пищевая добавка "Смесь для полуфабрикатов Амистаб Микс" DEL'AR® зарекомендовала себя как рабочий инструмент, который помогает технологам выравнивать производственные процессы и снижать зависимость результата от качества исходного сырья. Введение смеси позволяет стабилизировать критические параметры мясных систем и обеспечивает предсказуемость на всех этапах переработки.

Реальные производственные кейсы подтверждают: при корректной дозировке и соблюдении технологических режимов КПД "Смесь для полуфабрикатов Амистаб Микс" DEL'AR® поддерживает структурную целостность изделий, сокращает долю брака и повышает повторяемость партий без изменения базовых рецептов. Для предприятий это означает снижение операционных рисков, контролируруемую себестоимость и устойчивое качество продукта в долгосрочной перспективе.

Если вашему производству требуется повысить стабильность структуры, минимизировать технологические отклонения или протестировать альтернативные схемы работы с сырьем, специалисты ГК "СОЮЗНАБ" готовы провести консультацию и подобрать оптимальный режим применения КПД "Смесь для полуфабрикатов Амистаб Микс" DEL'AR® под ваши конкретные задачи.

**Для справки:** Название компании: СОЮЗНАБ, АО Адрес: 143405, Россия, Московская область, Красногорск, Ильинский тупик, 6 Телефоны: +74994305157; +7(495)9378737; +7(800)7707837 Факсы: +7(495)9378733 E-Mail: [obuhov@ssnab.ru](mailto:obuhov@ssnab.ru) Web: <http://www.ssnab.ru> Руководитель: Марченко Виталия Константиновна, генеральный директор (INFOLine, ИА (по материалам компании) 12.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Представляем новинку - Изоаскорбат натрия (E316).

**Самая популярная и безопасная пищевая добавка, E316.**

Изоаскорбат натрия, также известный как эриторбат натрия или пищевая добавка E316, представляет собой натриевую соль эритробоной кислоты.

Это водорастворимое органическое соединение, которое используется в





пищевой промышленности в качестве антиоксиданта, консерванта, стабилизатора окраски и регулятора кислотности

**Для справки:** Название компании: *Ингредиенты. Развитие, ООО* Адрес: 198184, Россия, Санкт-Петербург, Канонерский остров, 3, корп. 1, лит. Б Телефоны: +78123208360; +78123206089; +78122103854; +78129116471 E-Mail: [info@mille.ru](mailto:info@mille.ru) Web: <https://ingredienty-razvitie.ru/> Руководитель: Андреев Сергей Викторович, генеральный директор (INFOLine, ИА (по материалам компании) 11.11.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Новая позиция в ассортименте - Цитрат натрия трёхзамещённый.**

**Цитрат натрия 3-замещённый - натриевая соль лимонной кислоты, или пищевая добавка E331.**

Используется во всех отраслях пищевой промышленности, как регулятор кислотности, консервант, эмульгатор, стабилизатор. Применяется как солеплавитель для изготовления плавленых сыров.

Самая популярная добавка при изготовлении:

- любых колбасных изделий, мясных рубленых полуфабрикатов;
- плавленых сыров;
- мармелада, джемов, варенья, десертов;
- хлебобулочных и кондитерских изделий;
- растительных масел и маргаринов;
- молочных консервов;
- сухих смесей для мороженого;
- слабоалкогольных и безалкогольных напитков.



**Для справки:** Название компании: *Ингредиенты. Развитие, ООО* Адрес: 198184, Россия, Санкт-Петербург, Канонерский остров, 3, корп. 1, лит. Б Телефоны: +78123208360; +78123206089; +78122103854; +78129116471 E-Mail: [info@mille.ru](mailto:info@mille.ru) Web: <https://ingredienty-razvitie.ru/> Руководитель: Андреев Сергей Викторович, генеральный директор (INFOLine, ИА (по материалам компании) 30.10.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Инвестиционные проекты в производстве ингредиентов

### Ростовская "Амилко" вложит 3,5 млрд руб. в создание производства крахмалов и сиропов.

ООО "Амилко" (Ростовская область) направит 3,5 млрд рублей на реализацию III этапа проекта по созданию импортозамещающего производства пищевых крахмалов, фруктозы и сиропов, сообщили "Интерфаксу" в министерстве сельского хозяйства и продовольствия региона. На предприятии с 2014 года поэтапно реализуется проект по увеличению мощности действующего комбината по глубокой переработке зерна до 500 тыс. тонн в год с производством крахмалопродуктов, высокопротеиновых кормов, пищевых и кормовых добавок. "На данный момент инвестпроект уже на третьем этапе, в рамках которого создается производство импортозамещающих продуктов - моногидрата декстрозы и фруктозы, глюкозных и фруктозных сиропов, пищевых модифицированных крахмалов. Объем инвестиций должен составить 3,5 млрд рублей", - сказали в ведомстве. По третьему этапу подготовлена финансовая модель проекта, достигнуты договоренности о поставке оборудования, ведется разработка проектно-сметной документации. По итогам двух предыдущих этапов была увеличена мощность по переработке кукурузы до 270 тыс. тонн в год, модернизировано производство модифицированных крахмалов со строительством элеватора мощностью 54 тыс. тонн, запущена новая линия мелкотарной фасовки продукции. Накануне предприятие посетила министр сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области Анна Касьяненко. Она также провела заседание рабочей группы по сопровождению инвестпроектов, в ходе которого отметила, что инвестиционный портфель АПК области на сегодняшний день включает в себя 35 проектов на 170 млрд рублей. Крахмалопаточный комбинат "Амилко" начал работу в конце 2009 года в Миллеровском районе Ростовской области. Мощность завода по переработке зерна составляет более 270 тыс. тонн в год. По данным ЕГРЮЛ, кипрская Amylco Maize Manufacturing владеет 81,63% уставного капитала ООО "Амилко", еще 18,37% принадлежат Николаю Серебрякову. В 2024 году "Амилко" получило рекордную выручку в размере 10,5 млрд рублей, что на 7% больше, чем годом ранее. При этом чистая прибыль уменьшилась на 15,3% - до 2,1 млрд рублей.



**Для справки:** Название компании: АМИЛКО, ООО (ИНН 7721559817) Адрес: 346100, Россия, Ростовская область, Миллерово, ул. Промышленная, 22 Телефоны: +78638538001; +78638538002 E-Mail: [millerovo@amylco.ru](mailto:millerovo@amylco.ru); [info@amylco.ru](mailto:info@amylco.ru) Web: <https://www.amylco.ru/ru> Руководитель: Болдырев Сергей Леонидович, генеральный директор (Интерфакс - Россия 12.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### "АгриВолга" в I полугодии 2026 года запустит биофабрику в Угличе Ярославской области.

Сельскохозяйственный холдинг "АгриВолга" (входит в группу компаний "Васта") в первом полугодии 2026 года планирует ввести в эксплуатацию в Угличе биофабрику по производству заквасок для молочной отрасли, сообщили "Агроэксперту" в пресс-службе компании. Инвестиции в проект составили 4,3 млрд рублей. Производственная мощность биофабрики — около 32?35 тонн лиофилизированных концентрированных заквасок.



"На первом этапе, принимая во внимание, что удельная активность производимых заквасок будет соответствовать типичному для рынка значению, мы можем занять 20–25% потребности рынка в заквасках. При росте спроса на закваски будем готовы расширить производственные мощности", — привели в пресс-службе слова генерального директора биофабрики Дмитрия Фурсаева.

Предприятие позволит существенно восполнить потребность молочной отрасли в заквасках после ухода с российского рынка зарубежных производителей.

"В настоящий момент около 90% заквасочных культур, используемых на российских молочных заводах, импортного производства. Мы видим большой интерес к проекту биофабрики со стороны переработчиков молока и других участников рынка в России и за рубежом", — сообщил руководитель предприятия.

Биофабрика располагается рядом с Угличским сыродельно-молочным заводом (входит в группу компаний "Васта"). Подобное местоположение дает серьезный синергетический эффект и технологические преимущества, поскольку обеспечивает возможность испытывать разработки на опытных линиях завода.



К примеру, в настоящее время биофабрика ведет научную работу по созданию культур молочнокислых бактерий для российского молочного рынка, используя в исследованиях специально подобранные штаммы молочнокислых бактерий из российского биобанка.

Холдинг "АгриВолга" (торговая марка "Угличе поле") создан в 2007 году. Основные направления деятельности — производство и продажа высококачественного органического молока, кисломолочных продуктов, мяса, племенная работа по разведению крупного рогатого скота мясных и молочных пород, мелкого рогатого скота.

**Для справки:** Название компании: *АгриВолга, ООО* Адрес: *152615, Россия, Ярославская область, Углич, ул. Спасская, 11а* Телефоны: *+7(48532)90000* E-Mail: [pressa@agrivolga.ru](mailto:pressa@agrivolga.ru) Web: <http://agrivolga.ru> Руководитель: *Яшаева Елена Викторовна, генеральный директор; Молев Андрей Геннадьевич, президент (Ветеринария и жизнь 12.12.25)*

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)





## Оборудование для пищевой промышленности

### "Фабрика Казаро" изготовила вакуум-выпарную установку для концентрирования подсырной сыворотки на 1000 литров.

Выпущенное компанией "Фабрика Казаро" (входит в Ассоциацию "Росспецмаш") оборудование представляет собой реактор с перемешивающим устройством, вакуумным насосом и емкостью-конденсатоотводчиком.

*Casaro*

Модель оснащена "панельной" рубашкой нагрева/охлаждения, расположенной в стенках и дне емкости, теплоизоляцией корпуса ППУ 50 мм, мешалкой якорного типа со скребками и двумя моющими головками для подключения к СР-мойке. Вакуумная система позволяет удалять влагу из продуктов при более низких температурах, не вызывающих термического разложения термочувствительных компонентов.

Объем испаренной влаги составляет 80-100 кг в час, концентрация доходит до 20%, нагрев электрический, потребляемая мощность — 50кВт.



**Для справки:** Название компании: Фабрика Казаро, ООО (Casaro, ИНН 7602062656) Адрес: 150023, Россия, Ярославская область, Ярославль, ул. Институтская, 9В Телефоны: +78007009301 E-Mail: [info@casaro.ru](mailto:info@casaro.ru) Web: <https://casaro.ru/> Руководитель: Куцевол Константин Валерьевич, генеральный директор (INFOLine, ИА (по материалам концерна Росэнергоатом) 17.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Новости многопрофильных холдингов

### "Мираторг" вошёл в топ любимых брендов россиян - исследование.

Бренд "Мираторг" назван одним из самых любимых брендов россиян в категории товаров повседневного спроса по итогам исследования "Топ-50 любимых брендов по мнению россиян" аналитического центра НАФИ, подготовленного при поддержке Ассоциации коммуникационных агентств России (АКАР).

**МИРАТОРГ**

Подготовленная экспертами НАФИ "карта доверия" российских потребителей включает 50 брендов. Самым крупным кластером в ней стали производители товаров повседневного спроса. На них приходится 36% списка, всего участники опроса назвали 18 брендов из этой категории. Бренд "Мираторг" в этой категории входит в первую пятёрку.

Второй кластер (20%, десять брендов) — производители электроники и бытовой техники. Третий кластер — представители сферы цифровых сервисов и технологий, а также розничной торговли. Их доля составила по 18%, участники опроса назвали по девять любимых брендов в каждой категории. Четвертый кластер — бренды автомобильной промышленности с долей 8% (четыре бренда).

"Почти половина названных участниками опроса брендов — отечественные, в том числе и входящие в первую десятку рейтинга. В их числе — "Мираторг", ведущий производитель мяса в России. Мы производим свои продукты из собственного сырья и отвечаем за качество на всех этапах от поля до прилавка. Наши базовые принципы — человеческий капитал, лучшие технологии и высочайшее качество продукции, за которое мы отвечаем. Наша цель — поставлять на столы россиян качественные и свежие продукты, а наши покупатели отвечают нам взаимностью", — прокомментировали в пресс-службе "Мираторга".

Исследование проводилось в период с 1 сентября по 1 декабря 2025 года. Данные для составления "Топ-50 любимых брендов по мнению россиян" получены в ходе онлайн-опроса, в котором приняли участие 5 тыс. человек старше 18 лет, проживающие в городах с населением 100 тыс. человек и более. Респондентов просили назвать марку или компанию, которую они считают самой любимой и которая вызывает наиболее теплые чувства.

**Для справки:** Название компании: *Агропромышленный Холдинг Мираторг, ООО (АПХ Мираторг, ИНН 7704669440)* Адрес: *119034, Россия, Москва, Пречистенская наб., 17* Телефоны: +78001008087; +74956519252 E-Mail: [info@agrohold.ru](mailto:info@agrohold.ru); [info@miratorg.ru](mailto:info@miratorg.ru) Web: <https://miratorg.ru> Руководитель: *Линник Виктор Вячеславович, президент; Никитин Александр Александрович, вице-президент (INFOLine, ИА (по материалам компании) 15.12.25)*

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### ПАО "Группа "Русагро" информирует о решении Арбитражного суда и возможности вступления в прямое владение акциями компании.

Группа "Русагро" (торговый код на Московской бирже RAGR), один из крупнейших вертикальных агрохолдингов России, сообщает о решении Арбитражного суда Московской области от 11 декабря 2025 г. продлить срок приостановки осуществления корпоративных прав ROS AGRO PLC в отношении ПАО "Группа "Русагро" до 31 декабря 2026 г.



В соответствии с ч. 20-23 ст. 7 Федерального закона Российской Федерации №470-ФЗ от 4 августа 2023 года "Об особенностях регулирования корпоративных отношений в хозяйственных обществах, являющихся экономически значимыми организациями" (далее "Закон") держатели Глобальных Депозитарных Расписок ("ГДР") в иностранной инфраструктуре, которые не вступили в прямое владение акциями ПАО "Группа "Русагро" в рамках сроков, установленных ч. 8 ст. 7 Закона, обязаны вступить в прямое владение акциями ПАО "Группа "Русагро" до 31 декабря 2026 г.

Обязанность по вступлению в прямое владение акциями ПАО "Группа "Русагро" до 31 декабря 2026 года распространяется на инвесторов, которые:

Являлись держателями ГДР ROS AGRO PLC на 5 сентября 2024 года и продолжают владеть ГДР в иностранных депозитариях;

Не вступили в прямое владение акциями ПАО "Группа "Русагро" путем подачи специальной заявки и пакета документов в срок до 28 декабря 2024 года.

Указанные держатели ГДР в иностранной инфраструктуре смогут вступить во владение акциями ПАО "Группа "Русагро" путем подачи специальной заявки и пакета документов в соответствии с инструкцией: Заявление, Инструкция, Согласие на ОПД. Прием указанных заявок осуществляется в срок не позднее 31 декабря 2026 года.



**Для справки:** Название компании: *Группа компаний Русагро, ООО (ИНН 7728278043)* Телефоны: +74953631661 E-Mail: [rusagrogroupp@rusagrogroupp.ru](mailto:rusagrogroupp@rusagrogroupp.ru); [rusagro@rusagrogroupp.ru](mailto:rusagro@rusagrogroupp.ru); [levina1805@gmail.com](mailto:levina1805@gmail.com) Web: <https://www.rusagrogroupp.ru> Руководитель: *Липатов Тимур Владимирович, генеральный директор; Мошкович Вадим Николаевич, председатель Совета директоров (INFOLine, ИА (по материалам компании) 16.12.25)*

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **ГАП "Ресурс" В.Наурузова: предварительные итоги 2025 года.**

Агентство АК&М подвело предварительные итоги 2025 года группы агропредприятий "Ресурс" Виктора Наурузова.

Так, за первые четыре месяца сельскохозяйственного года компания существенно нарастила объём экспорта пшеницы. За десять месяцев года были увеличены и поставки за рубеж продукции из мяса цыплят-бройлеров. Осенью был открыт фирменный магазин на территории агрокластера "Фуд Сити" в Москве.



В течение года ГАП "Ресурс" принимала участие во множестве мероприятий, в том числе и зарубежных; возглавила рабочую группу по сельскому хозяйству и АПК российской части Делового совета ШОС, о чем сообщал президент ТПП РФ Сергей Катягин.

Входящие в группу агропредприятий "Ресурс" компании подписали ряд соглашений на площадке ПМЭФ-2025. В том числе, инвесторы решили вложить в тамбовский АПК 15.5 млрд руб.

Там же компания сообщила о старте трёхлетней инвестиционной программы с совокупным объёмом вложений более 40 млрд руб. для увеличения объёмов производства продукции из мяса цыплят-бройлеров и наращивания экспортного потенциала сразу нескольких регионов России.

Компания представляла свою продукцию на выставках Gulfood в ОАЭ, SIAL Shanghai в КНР, Iran Agrofood в Исламской Республике Иран. На выставке World Food Istanbul 2025 в рамках экспозиции российской продукции под брендом "Сделано в России" наряду с ассортиментом более 30 производителей из России ГАП "Ресурс" представила свою продукцию в категориях подсолнечного масла, пшеницы и муки.

Также в текущем году производственные площадки ГАП "Ресурс" прошли аудит систем качества Rostic's. Компания получила награду на ежегодной конференции поставщиков ROSTIC'S.

В текущем году компания заключила ряд крупных сделок.

Так, весной 2025 года стало известно о приобретении компании по выращиванию зерновых, зернобобовых и масличных культур. ФАС согласовала ходатайства входящей в ГАП "Ресурс" организации о приобретении 70% долей в "Клин-2002", "Садко", "Белопольское", "Аверо".

Летом ФАС согласовала ходатайство маслоэкстракционного завода "Ресурс" о приобретении компании "Нива". Сумма сделки — более 10 млрд руб., говорил источник "Ъ".

К концу 2025 года группа агропредприятий "Ресурс" снова начала поставки мяса птицы в Республику Филиппины после пятилетнего перерыва. Поставки возобновились после отмены запрета на импорт российской птицеводческой продукции, введённого бюро животноводства Филиппин в 2021 году, и согласования обновлённой версии ветеринарного сертификата на экспорт из РФ мяса и субпродуктов птицы.

Отметим также, что с 2021 года компания осуществляет поставки подсолнечного масла на индийский рынок. В 2025 году отгрузки увеличились более чем в 2 раза.

Компания заявляла о готовности к отгрузкам инкубационных яиц, суточных цыплят, комбикормов и их компонентов, а также к организации совместного производственного предприятия на территории Африки.

Группа агропредприятий "Ресурс" — один из крупнейших российских производителей продовольственной продукции (бренды "Благояр", "Наша Птичка", "Дым Дымыч", "Владимирский стандарт" и другие).

ГАП "Ресурс" за 2024 год увеличила экспорт продукции из мяса птицы на 25.5% до 182 тыс. т по сравнению с годом ранее.

Выручка группы агропредприятий "Ресурс" по итогам 2024 года выросла до 268 млрд руб. со 197 млрд руб. годом ранее. Общая численность работников превысила 40 тыс. человек.

**Для справки:** Название компании: *Группа агропредприятий Ресурс (ГАП Ресурс)* Адрес: 119435, Россия, Москва, переулок Большой Саввинский, 11, эт. 4, пом. 1 Телефоны: +78007009039; +7(495)7488331 Факсы: +7(495)7417021 E-Mail: [info@gap-rs.ru](mailto:info@gap-rs.ru); [hotline@gap-rs.ru](mailto:hotline@gap-rs.ru); [pr@gap-rs.ru](mailto:pr@gap-rs.ru) Web: <https://www.gapresurs.ru> Руководитель: *Наурузов Виктор Борисович, председатель Совета директоров (АК&М 12.12.25)*

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Цифровая трансформация агрокомплекса: как "Непечице" создало единую экосистему на базе "1С".**



ФГУП "Агропромышленный комплекс "Непецино" – предприятие с полным производственным циклом: от выращивания кормов и содержания дойного стада до переработки молока и выпуска готовой продукции. Основано в 1943 г. Для поддержания высоких стандартов и дальнейшего развития руководство комплекса поставило перед собой стратегическую задачу по повышению эффективности управления. Ключевым инструментом для ее решения стала комплексная цифровизация учета всей хозяйственной деятельности. Требовалось создать единое информационное пространство, которое исключило бы разрозненность данных, повысило оперативность и точность планирования, а также обеспечило прозрачность всех бизнес-процессов. Об этом CNews сообщили представители "Аксиома-Софт".



Был реализован масштабный проект по построению комплексной информационной системы на базе программных продуктов "1С:Предприятие 8". Решение объединило несколько ключевых конфигураций:

- "1С:Зарплата и управление персоналом 8" – для автоматизации кадрового учета, расчета заработной платы, планирования отпусков и учета рабочего времени в соответствии с актуальным законодательством.

- "1С:Управление автотранспортом Проф" – для оптимизации работы автопарка. Система позволяет вести учет подвижного состава, планировать расход ГСМ, осуществлять диспетчеризацию грузоперевозок, управлять складскими запасами (ТМЦ) и контролировать сроки годности.

- "1С:Розница Проф" – для автоматизации торговых операций. Решение охватывает управление отношениями с клиентами (CRM), оформление заказов от покупателей и у поставщиков, взаиморасчеты, а также обеспечивает эффективный контроль за складскими остатками.

Главной уникальностью проекта стала успешная интеграция разнородных, но взаимосвязанных бизнес-процессов одного предприятия в целостную цифровую среду. Вместо разрозненных учетных систем была создана единая система, обеспечивающая сквозную автоматизацию: управление цепочкой поставок "поставщик – склад – производство – доставка – клиент"; оперативный кадровый и финансовый учет; контроль над ключевыми активами – от транспорта и ГСМ до сырья и готовой продукции.

#### Результаты внедрения

Повышение прибыльности. Рост прибыли составил 5%, в том числе за счет оптимизации логистики и доставки.

Снижение затрат. Расходы на материальные ресурсы сократились на 10%, операционные и административные издержки – на 15%.

Рост производительности. Трудозатраты в различных подразделениях уменьшились на 15%, а скорость обработки заказов возросла на 20%.

Ускорение процессов. Сроки исполнения заказов и оказания услуг сократились на 20%.

Повышение управляемости. Время получения управленческой отчетности сократилось на 30%, а формирование регламентированной отчетности ускорилось на 25%.

Внедрение "1С:Управление автотранспортом Проф", например, позволило повысить эффективность использования автопарка, сократить время простоев и улучшить качество диспетчеризации, что напрямую повлияло на ключевую услугу предприятия – доставку продукции потребителям.

**Для справки:** Название компании: *Агропромышленный комплекс Непецино Управления делами Президента Российской Федерации, ФГУП (АПК Непецино, ФГУП, ИНН 5070000959)* Адрес: *140473, Россия, Московская область, Коломенский р-н, п/о Непецино* Телефоны: +74966177241; +74966177170; +74966177245; +74957489323; +79167696191 E-Mail: [nepezino@mail.ru](mailto:nepezino@mail.ru); [info@apk-udp.ru](mailto:info@apk-udp.ru); [zakupki@apk-nepecino.ru](mailto:zakupki@apk-nepecino.ru) Web: <https://nepecino-product.ru/> Руководитель: *Перепелица Денис Владимирович, генеральный директор* (Cnews.ru 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)





## Новости мясоперерабатывающей промышленности

### **РФ сохранила размер квот на ввоз говядины и мяса птицы в 2026 г. на уровне 2025 г.**

Правительство утвердило размер квот на ввоз в РФ говядины и мяса птицы в 2026 году, а также их распределение по странам и видам этого мяса.

Квота, а также ее страновое и ассортиментное распределение сохранены на уровне предыдущих лет.

Согласно постановлению правительства РФ, подписанному 12 декабря 2025 года и размещенному на официальном портале правовой информации, квота на ввоз в РФ говядины в 2026 году составит 570 тыс. тонн, в том числе 40 тыс. тонн - свежей и охлажденной. Причем 29 тыс. тонн из квоты на ввоз свежего и охлажденного мяса предназначены для стран ЕС, 11 тыс. тонн - для других стран.

Квота в 530 тыс. тонн замороженной говядины распределена между ЕС и США (по 60 тыс. тонн) и Коста-Рикой (3 тыс. тонн). На другие страны приходится 407 тыс. тонн.

Квота на ввоз мяса птицы составит 364 тыс. тонн, в том числе 100 тыс. тонн фарша (из них 80 тыс. тонн для поставок из ЕС), 250 тыс. тонн - половины или четвертины тушек, 14 тыс. тонн - замороженное обваленное мясо индейки.

Россия начала квотировать импорт мяса в 2003 году. До 2020 года действовала также квота на импорт свинины, но затем в соответствии с обязательствами РФ перед ВТО она была заменена на пошлину в размере 25%.

Между тем, несмотря на установление квот для ЕС и США, между участниками внешнеторговой деятельности они не распределяются, поставок нет, поскольку ввоз мяса ЕС и США запрещен российским продовольственным эмбарго, которое действует с августа 2014 года.

Ранее сообщалось, что РФ может отменить и квоты на импорт говядины, перейти на ввоз этого мяса с уплатой пошлины в 27,5%. (Интерфакс 13.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Руководитель Россельхознадзора Сергей Данкверт подтвердил оценку 1 млн тонн экспорта мяса из России в 2025 году.**

Россия давно перестала импортировать мясо, этой продукцией страна себя обеспечивает с лихвой, поставляя заметные объемы и на экспорт. Например, в 2025 году поставки мясной продукции ожидаются на уровне 1 млн тонн, сообщил руководитель Россельхознадзора Сергей Данкверт в интервью телеканалу "Россия-24".

Этот прогноз глава ведомства уже озвучивал в середине лета, подтвердив теперь свои ожидания. "Мы стали крупнейшим экспортером мяса — миллион тонн практически на конец года. А на начало месяца вместе с живым скотом было около 900 тыс. тонн", — сказал Сергей Данкверт.

Он напомнил, что еще 15 лет назад Россия была крупным импортером мяса, закупая ежегодно до 3,5 млн тонн.

Мясная продукция импортируется и сейчас — из стран, входящих в ЕАЭС, в рамках давно сложившегося торгового взаимодействия, например, из Белоруссии и Казахстана. Объем поставок в сотни раз меньше экспорта. "Если и есть какая-то зависимость, то она дружественная, потому что это все наши соседи, участники Таможенного союза", — заметил глава ведомства.

"Все зависит от того, будет увеличиваться наше потребление или нет. Если будет увеличиваться, то будем меньше экспортировать", — добавил он. Но в целом у России как производителя сельскохозяйственной продукции богатые экспортные возможности, поэтому поставки расширяются ежегодно.

"Например, мы официально в Индию поставили 2,5 тыс. тонн огурцов, а раньше мы из Индии завозили их 60 тыс. тонн. И Польша у нас закупала огурцы. А как только в Евросоюзе отказались от российского газа, цены, например, в Голландии стали невообразимые. Российские огурцы и помидоры сегодня дешевле, чем там", — заметил Сергей Данкверт.

"Поэтому у России есть богатые возможности для экспорта, и мы расширяем рынки. С Африкой начали работать, сейчас мы туда мясо птицы поставляем, начали развивать поставки бобовых. Мусульманские страны покупают нашу сельхозпродукцию, Индия, Китай", — добавил он. Помимо этого, российские яблоки хотела бы покупать Индия.



**Для справки:** Название компании: *Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор)* Адрес: 107139, Россия, Москва, Орликов пер., 1/11 Телефоны: +7(495)9754347; +7(499)9751935 Факсы: +7(495)6075111 E-Mail: [info@svfk.mcx.ru](mailto:info@svfk.mcx.ru) Web: <https://fsvps.gov.ru/ru> Руководитель: Данкверт Сергей Алексеевич, руководитель (Агроэксперт 15.12.25)

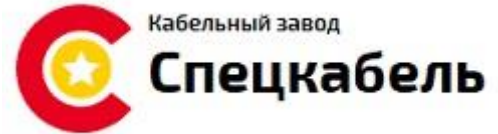
[К СОДЕРЖАНИЮ](#)





### **Черкизовский мясоперерабатывающий завод получил статус промышленного комплекса (Москва).**

Одно из крупнейших пищевых производств Москвы, основанное больше 50 лет назад, выпускает свыше 100 тыс. тонн продукции в год, сообщает Telegram-канале "Москва: инвестиции и промышленность". Поставки идут в 40 регионов страны, но основной объем — для московского рынка.



"Статус промкомплекса даст предприятию налоговые льготы, которые, помимо экономии, помогут запуску новых и модернизации существующих мощностей. Уже 53 предприятия в Москве имеют статус промкомплекса. На них создано 62,7 тыс. рабочих мест", — говорится в сообщении.

Также вице-президент компании "Спецкабель" Сергей Лобанов уточнил, что меры государственной поддержки играют важную роль в реализации проектов нашего завода.

"Например, земля под строительство нового производства „Спецкабель“ в Москве предоставлена нам столичными властями на льготных условиях. Также на строительство нам удалось привлечь льготный займ под 3% годовых — практически бесплатно с учетом текущих ставок на коммерческие кредиты. Кроме того, мы расширяем статус промышленного комплекса на все здания и производства и ожидаем экономию по налоговым платежам порядка 40 млн рублей в год. В нынешних экономических условиях любая возможность сокращения затрат особенно ценна", — отметил вице-президент компании "Спецкабель" Сергей Лобанов.

Ранее в департаменте инвестиционной и промышленной политики города Москвы отметили, что развитие высоких технологий — одно из ключевых направлений стратегии города до 2030 года. Благодаря мерам поддержки предприятия регулярно выпускают конкурентоспособные и инновационные решения, которые помогают развитию технологического суверенитета страны.

**Для справки:** Название компании: НПП Спецкабель, ООО (ИНН 7701165130) Адрес: 107497, Россия, Москва, ул. Бирюсинка, д.6, к.1-5, пом. XVI, ком.15 Телефоны: +74951342134; +7(800)3332828; +7(812)6486180 E-Mail: [info@spetskabel.ru](mailto:info@spetskabel.ru); [spb@spetskabel.ru](mailto:spb@spetskabel.ru); [ssi@srcabale.ru](mailto:ssi@srcabale.ru) Web: <http://spetskabel.ru> Руководитель: Ушаков Алексей Валентинович, генеральный директор

**Для справки:** Название компании: Группа Черкизово, ПАО (ИНН 7718560636) Телефоны: +74956602440; 79810313748 E-Mail: [info@cherkizovo.com](mailto:info@cherkizovo.com); [s.kalashnikova@cherkizovo.com](mailto:s.kalashnikova@cherkizovo.com) Web: <http://cherkizovo.com> Руководитель: Михайлов Евгений Игоревич, председатель Совета директоров; Михайлов Сергей Игоревич, генеральный директор, председатель Правления (РИАМО 15.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Сальчичону "Черкизово" исполнилось 15 лет!**

Группа "Черкизово", крупнейший отечественный производитель мяса, отмечает 15-летие одного из самых топовых своих продуктов — колбасы Сальчичон. Она выпускается по традиционной технологии с натуральной ферментацией и длительным сроком созревания, но при этом по уникальному рецепту — со свиной грудинкой, придающей продукту характерный яркий вкус. По случаю юбилея черкизовского "Сальчичона" собрали для вас 15 интересных фактов о нем.



У продукта испанские корни. Сальчичон (исп. salchichon) — это традиционная испанская колбаса, которую делают из свиного фарша с добавлением специй, после чего подвергают длительной сушке и созреванию.

Первопроходец рынка. В 2010 году Группа "Черкизово" первой в России запустила промышленное производство Сальчичона и сегодня остается лидером по продажам этого продукта с долей 59% среди всех сырокопченых колбас с наименованием Сальчичон.

Узнаваемость со стороны потребителей. Согласно опросам, лучше всего россияне знают Сальчичон от "Черкизово" — его называют 45% опрошенных, что в разы больше показателей других брендов. Поэтому наш продукт имеет полное право называться "№ 1 среди Сальчичонов".

Уникальная рецептура. Технологи Группы "Черкизово" разработали особый состав — с использованием отборной свиной грудинки.

"Обычно колбасы делают из нежирной свинины (лопатки или окорока) и шпика. Но в технологии производства Сальчичона мы применяем грудинку, что нечасто встречается в колбасной индустрии из-за более высокой себестоимости сырья. Однако такое решение позволяет нам достичь лучших потребительских свойств продукта —



таких, как насыщенность вкуса и эластичность структуры ломтика", — говорит **руководитель технологического направления R&D Группы "Черкизово" Михаил Рукавец**.

Продукт изготавливается строго по классической технологии, с натуральной ферментацией и длительным созреванием — около 30 дней в специальных камерах.

Сначала продукт производился на Черкизовском мясоперерабатывающем заводе в Москве, а в 2018 году производство перенесли на завод "Черкизово-Кашира". Сочетание аутентичных технологий фаршесоставления и созревания с роботизированным производством гарантирует неизменно высокое качество каждой партии.

При производстве используется свежее мясо с собственных ферм Группы "Черкизово" — однозначное преимущество с точки зрения стабильности качества продукта.

В 2020 году компания запустила версию Сальчичона с розовым перцем — она быстро завоевала популярность у российских покупателей.

Компания не исключает появления новых вариаций Сальчичона — технологи ранее уже тестировали разные вкусовые концепции, включая варианты с трюфелем, базиликом и прованскими травами.

Сальчичон — стабильный лидер продаж. В 2025 году Группа "Черкизово" продаст более 6 тысяч тонн этой колбасы.

Лидер по потреблению — центральный регион: на него приходится свыше 40% продаж.

Сальчичон стал неотъемлемой частью праздничного стола для многих россиян, особенно в предновогодний период.

Так, 14% продаж Сальчичона в 2024 году пришлось на декабрь.

В настоящее время самым популярным форматом является продукция в нарезке — на нее приходится 42% продаж Сальчичона в денежном выражении.

Сальчичон ежегодно получает высшие награды и золотые медали на престижных профессиональных конкурсах, что подтверждает не только любовь покупателей, но и признание со стороны экспертов рынка.

Помимо масштабной рекламной кампании на федеральном ТВ для Сальчичона используются инновационные форматы продвижения: например, он стал одним из первых отечественных продуктов питания, для которого была запущена наружная 3D реклама.

**Для справки:** Название компании: Группа Черкизово, ПАО (ИНН 7718560636) Телефоны: +74956602440; 79810313748 E-Mail: [info@cherkizovo.com](mailto:info@cherkizovo.com); [s.kalashnikova@cherkizovo.com](mailto:s.kalashnikova@cherkizovo.com) Web: <http://cherkizovo.com> Руководитель: *Михайлов Евгений Игоревич, председатель Совета директоров; Михайлов Сергей Игоревич, генеральный директор, председатель Правления (INFOLine, ИА (по материалам компании) 16.12.25)*

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **"Пава-Пава" завоевала 14 наград на конкурсе "Гарантия качества — 2025".**

Бренд "Пава-Пава" стал одним из лидеров международного конкурса "Гарантия качества — 2025", прошедшего 13 ноября в Москве. В этом году продукция бренда получила сразу 14 наград — 9 в рамках основного конкурса и 5 в специальной премии "Мясной Оскар". Конкурс "Гарантия качества" ежегодно проводится Федеральным научным центром пищевых систем им. В.М. Горбатова и призван отмечать лучшие образцы отечественной пищевой продукции. В 2025 году в нём приняли участие 140 компаний из 42 регионов России, представив более 1 000 образцов. Традиционно в числе участников — бренд "Пава-Пава", входящий в группу компаний "Черкизово".



**Золото "Гарантии качества" завоевали:**

"Кусочки из филе грудки в пряном соусе"

"Мясо бедра для запекания с томатом и пряностями"

"Шницель из филе грудки"

**Серебряными медалями отмечены:**

"Кусочки мяса бедра с ароматными травами"

"Мини фрикадельки"

**Дипломы качества получили:**

"Эскалоп"

"Мясо бедра"

"Фарш из индейки "Премиум"

"Мякоть индейки"

В рамках проекта "Гарантия качества" также есть специально выделенная номинация "Мясной Оскар" — международная, значимая для всех мясопереработчиков премия. И здесь "Пава-Пава" вновь доказала своё лидерство.



Бренд завоевал 3 золотые и 2 серебряные медали — по тем же продуктам, что и в основном конкурсе, подтвердив стабильное качество и безупречный вкус.

Эти награды показывают, что продукция "Пава-Пава" соответствует стандартам качества и заслуженно пользуется доверием как экспертов, так и потребителей.

**Для справки:** Название компании: Группа Черкизово, ПАО (ИНН 7718560636) Телефоны: +74956602440; 79810313748 E-Mail: [info@cherkizovo.com](mailto:info@cherkizovo.com); [s.kalashnikova@cherkizovo.com](mailto:s.kalashnikova@cherkizovo.com) Web: <http://cherkizovo.com> Руководитель: Михайлов Евгений Игоревич, председатель Совета директоров; Михайлов Сергей Игоревич, генеральный директор, председатель Правления (INFOLine, ИА (по материалам компании) 17.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Продукция "Кировского мясокомбината" отмечена призом "Вкус качества" федерального конкурса.**

В Москве состоялась церемония награждения призеров Конкурса Программы "100 лучших товаров России". Ежегодная премия, направленная на поддержку лучших российских производителей, более четверти века проводится "Академией проблем качества".

Процедура выбора лучших образцов продукции предприятий-участников включает два этапа. На первом - региональном - специалисты и эксперты проводят отбор лучших товаров и услуг на основе данных о предприятии, результатов испытаний продукции, оценок экспертов по различным видам продукции и итогов общественного смотра. Победители регионального этапа выходят на федеральный.

На торжественной церемонии высшим призом конкурса "Вкус качества" отмечена продукция "Кировского мясокомбината" - сырокопченая колбаса "Сервелат полусухой". Награда вручается нескольким видам продукции, отвечающим наилучшим свойствам качества и безопасности и признанной положительными отзывами потребителей. В 2025 году призом "Вкус качества" были награждены только 16 наименований из 818 представленных в номинации "Продовольственные товары".

Также в рамках конкурса запланированы награждения лауреатов и дипломантов, которые пройдут в регионах России, в том числе и в Кировской области.

Отметим, ранее, в середине ноября, продукция "Кировского мясокомбината" была отмечена золотой и серебряными медалями конкурса "Гарантия качества" Федерального научного центра пищевых систем имени В. М. Горбатова.

Почетная награда "Вкус качества" - заслуга всего коллектива предприятия. Благодарим сотрудников за профессионализм и создание качественной продукции, отмеченной высокими оценками экспертов и покупателей!



**Для справки:** Название компании: Кировский мясокомбинат, АО Адрес: 610006, Россия, Кировская область, Киров, ул. Карла Маркса, 4-а Телефоны: +78332714900; 89222225653; 87074388803 E-Mail: [km@doronichi.com](mailto:km@doronichi.com); [a.temerzhanov@dobrotsen.ru](mailto:a.temerzhanov@dobrotsen.ru) Web: <https://www.km-meat.ru> Руководитель: Костицына Екатерина Леонидовна, исполнительный директор (INFOLine, ИА (по материалам компании) 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Продукция "Чебаркульской птицы" трижды отмечена в рамках "Золотой осени".**

Российская выставка "Золотая осень" - самая популярная и масштабная выставка достижений сельского хозяйства страны. Также выставка знакомит посетителей с зарубежными продуктами питания и представляет многообразие российских.

Продукция "Чебаркульской птицы" в этом году трижды отмечена в рамках "Золотой осени".

Наградой высшей пробы отмечено наше яйцо домашнее С1.

Серебряные медали получили сразу три продукта: чипсы сырокопченые из мяса цыпленка-бройлера, сосиски вареные "Мусульманские подкопченные" Халяль и колбаса вареная "Праздничная" Халяль.

Жюри дегустировало продукты, а также проверяло правильность нанесения маркировки, внешний вид упаковки, ее оформление.

Награды выставки были вручены заместителем губернатора Челябинской области — министром сельского хозяйства Алексеем Кобылиным.



**Для справки:** Название компании: Чебаркульская птица, ООО (Торговая сеть Чебаркульская птица) Адрес: 454440, Россия, Челябинская область, Чебаркульский р-н, пос. Тимирязевский, ул. Мичурина, 3 Телефоны:



+73516871813; +7(351)2630780; 78005003120 E-Mail: [chebird@yandex.ru](mailto:chebird@yandex.ru); [reklama@chpt.ru](mailto:reklama@chpt.ru) Web: [www.chpt.ru](http://www.chpt.ru); <https://shop.chpt.ru/> Руководитель: Белов Дмитрий Сергеевич, Руководитель - индивидуальный предприниматель; Пырников Дмитрий Александрович, генеральный директор (INFOLine, ИА (по материалам компании) 15.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Группа "ПРОДО" в числе 500 крупнейших компаний России по версии издания РБК.**

Рейтинг 500 крупнейших компаний ежегодно составляется журналом "РБК" и учитывает объем выручки, динамику роста и другие бизнес-показатели. На протяжении многих лет Группа "ПРОДО" демонстрирует устойчивое развитие и усиливает свои позиции в агропромышленном комплексе страны.

Группа "ПРОДО" – один из крупнейших российских производителей продукции из мяса птицы, колбасных изделий, полуфабрикатов и мясных деликатесов. Холдинг реализует концепцию "От поля до прилавка", ее основой является полный производственный цикл, включающий производство собственного сырья, переработку и продажу готовой продукции.

Среди брендов Группы "ПРОДО" – "Клинский", "Троекурово", "Рококо", "Черный Кабан", "Омский бекон", "Мясная Культура УМКК". Продукция, выпускаемая на предприятиях холдинга в четырех федеральных округах, продается в 65 регионах России.

**ПРОДО**

**Для справки:** Название компании: *Группа ПРОДО* Адрес: 125047, Россия, Москва, ул. 1-ая Тверская-Ямская, 21, Four Winds Plaza Телефоны: +74957756609 E-Mail: [prodo@prodo.ru](mailto:prodo@prodo.ru) Web: <http://www.prodo.ru> Руководитель: Долгов Вадим Станиславович, генеральный директор (INFOLine, ИА (по материалам компании) 12.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Группа "ПРОДО" запустила 19-й магазин фирменной розницы в Омске.**

Пресс-центр группы "ПРОДО" сообщает об открытии девятнадцатого магазина фирменной розницы в Омске. Наряду с широким ассортиментом колбасных изделий, мясных деликатесов и полуфабрикатов под брендами "Омский Бекон" и "Троекурово" в нем представлена продукция других региональных производителей.

В день открытия нового магазина под вывеской "Омский Бекон" группа "ПРОДО" организовала традиционное мероприятие с интерактивной программой, скидками и подарками от брендов для первых покупателей.

Фирменная розничная сеть группы "ПРОДО" в Омской области — финальное звено производственной цепочки, выстроенной по принципу "от поля до прилавка". Основную часть продукции, представленной на полках магазинов, составляют изделия, изготовленные на мясокомбинате АО "ПРОДО Омский бекон" из свежего сырья с одноименного свиноводческого комплекса и птицефабрик холдинга. За три года фирменные магазины "Омский Бекон" завоевали доверие и признание местных потребителей. Об этом свидетельствует повышение трафика в торговых точках на 58%, и двукратный рост выручки сети в сравнении с 2024-м. Директор проекта развития фирменной розничной сети Александр Захожий сказал, что до конца текущего года "ПРОДО" обеспечит работу 20 фирменных магазинов.

**ПРОДО**

**Для справки:** Название компании: *Группа ПРОДО* Адрес: 125047, Россия, Москва, ул. 1-ая Тверская-Ямская, 21, Four Winds Plaza Телефоны: +74957756609 E-Mail: [prodo@prodo.ru](mailto:prodo@prodo.ru) Web: <http://www.prodo.ru> Руководитель: Долгов Вадим Станиславович, генеральный директор (Мясной Эксперт 11.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Алтайский край: Россельхознадзор аннулировал декларации двух мясокомбинатов.**

Газета Немецкого района Алтайского края "Neue Zeit/Новое время" со ссылкой на "Деловой Бийск" сообщает, что Россельхознадзор аннулировал декларации соответствия ТР ТС на мясные консервы двух региональных производителей.

Признаны недействительными три декларации ООО "РПК-Сибирь". При лабораторной экспертизе проб тушеной говядины выяснилось, что в консервах содержалось 45,9% мяса при нормативе в 58%, а в тушеной свинине — 55,2% вместо положенных 59%. В составе "Нежной телятины" нашли плесень, свиную и куриную ДНК.

Одна декларация отозвана у ООО "Бийскмясопродукт" из-за наличия посторонних компонентов в говяжьей тушенке, а именно: субпродуктов, соевого белка, ДНК курицы и свиньи. (Мясной Эксперт 10.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Тем, кто любит футбол и мясо: колбаса от "Мираторга" и "Спартак".**





Два самых мясных бренда России — компания "Мираторг" и футбольный клуб "Спартак-Москва" — объявляют о выходе нового совместного продукта. С этой недели в ассортименте супермаркетов фирменной сети "Мираторг" появилась колбаса "Московская" х "Спартак". С момента заключения соглашения о партнёрстве 1 сентября 2024 года "Мираторг" и "Спартак" в коллаборации выпустили в свет лимитированные линейки стейков, пельменей и бургеров, а также мясные снеки "Сухиничи".

# МИРАТОРГ



Мясные новинки, одобренные игроками команды, поступили в продажу в фирменных супермаркетах компании и вызвали горячее одобрение красно-белых болельщиков и нейтральных покупателей.

Новинка, выходящая в свет на этой неделе, имеет свой подтекст. "Спартак" называют "народной командой". Это самый популярный клуб России — из 13 миллионов футбольных болельщиков 16,7% — спартаковцы (или, как их еще называют, "мясные"). А в России нет более народного продукта, чем колбаса.

Говоря научным языком на долю колбасы приходится около 40% в общей структуре потребления мясopодуKтоB, а постоянными её покупателями являются 90% потребителей. Варено-копчёная колбаса "Московская" х "Спартак" изготовлена строго по ГОСТу, обладает насыщенным вкусом мяса с приятным ароматом изысканных специй и мускатного ореха и отличается характерным рисунком среза с кусочками шпика.

Ищите в розничной сети "Мираторга" — это более 100 супермаркетов, где можно купить не только продукцию собственного производства компании, но и уникальные продукты со всего мира.

**Для справки:** Название компании: Агропромышленный Холдинг Мираторг, ООО (АПХ Мираторг, ИНН 7704669440) Адрес: 119034, Россия, Москва, Пречистенская наб., 17 Телефоны: +78001008087; +74956519252 E-Mail: [info@agrohold.ru](mailto:info@agrohold.ru); [info@miratorg.ru](mailto:info@miratorg.ru) Web: <https://miratorg.ru> Руководитель: Линник Виктор Вячеславович, президент; Никитин Александр Александрович, вице-президент (INFOLine, ИА (по материалам компании) 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Компания "МясКо" начала поставлять говядину и баранину в Узбекистан.

Федеральное отраслевое издание "Агроэксперт" со ссылкой на Telegram-канал губернатора Астраханской области Игоря Бабушкина сообщает, что ООО "МясКо" стало первым в регионе экспортером говядины и баранины в Узбекистан.

Суммарный объем отгрузки составил 200 тонн. Предприятие, основанное в 2013 году, совершило рывок в развитии системы поставок на внешние рынки. Наряду с открытием рынка Узбекистана ООО "МясКо" увеличило объемы экспорта продукции в Армению и Иран.

Сейчас объем производства продукции мясоперерабатывающего завода в Лиманском районе Астраханской области составляет порядка 35 тонн в сутки (9000 тонн в год). В ноябре он работал в режиме максимальной загрузки. Наряду с мясом в разделке и вакуумной упаковке "МясКо" развивает направления готовых продуктов и полуфабрикатов. В ассортимент входит около 30 наименований — купаты, котлеты, тушенка и другие SKU. В перспективе линейку планируют расширить до 100 позиций.

В дальнейшем ООО "МясКо" планирует укрепить позиции в Таджикистане, Узбекистане и Иране, получить доступ на рынок Азербайджана, затем — на рынки стран Персидского залива, включая Объединенные Арабские Эмираты (ОАЭ) и Саудовскую Аравию. По данным федерального центра "Агроэксперт", за 11 месяцев Россия отправила в Узбекистан более 26 тонн баранины на сумму, превышающую \$140 тысяч и около 800 тонн говядины на более чем \$5,8 миллиона.



**Для справки:** Название компании: ООО «МЯСКО» Телефоны: +7(978)2771775; +7(978)7717307 E-Mail:





[myaskotm@rambler.ru](mailto:myaskotm@rambler.ru); [myasko.ooo@rambler.ru](mailto:myasko.ooo@rambler.ru); [office.frost@mail.ru](mailto:office.frost@mail.ru); [sim.vkus@mail.ru](mailto:sim.vkus@mail.ru) Web: [myasko-tm.ru](http://myasko-tm.ru) (Мясной Эксперт 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

**Поставщик техники подал иск к "Белгородскому бройлеру" на 44,9 млн.**

Арбитражный суд Белгородской области от ООО "СпецТехСервис" (СТС) к АО "Белгородский бройлер" (входит в ГАП "Ресурс") с суммой требований 44,9 млн рублей, сообщает агентство деловой информации "Абизер".

По словам генерального директора СТС Александра Шатохина, заявитель добивается исполнения обязательств по договору на поставку техники. Заказ выполнен летом, около пяти месяцев назад, но деньги не поступили до сих пор. За это время местный поставщик неоднократно пытался урегулировать ситуацию мирным путем. Иск зарегистрирован, дата первого заседания суда пока не назначена.

Агентство отмечает, что в сентябре–ноябре кредиторы предъявили АО "Белгородский бройлер" более 20 арбитражных исков на общую сумму более 190 млн рублей. Не исключено, что именно с растущей долговой нагрузке на структуры ГАП "Ресурс" связана реорганизация. В частности, в феврале текущего года были ликвидированы три юридических лица: АО "Ресурс-Белгород", АО "Шебекинские комбикорма" и АО "Белгородский комбикормовый завод". По итогам 2024 года чистая прибыль АО "Белгородский бройлер" сократилась на 71% в сравнении с 2023-м — до 426,5 млн рублей при выручке 13,5 млрд рублей.

**Для справки:** Название компании: *Белгородский бройлер, ООО* Адрес: 308009, Россия. Белгородская область, Белгород, Производственная ул, 4 Телефоны: +7(800)7009039 E-Mail: [EV.NESTERENKO@GAP-RS.RU](mailto:EV.NESTERENKO@GAP-RS.RU) Web: <https://www.gapresurs.ru> Руководитель: Соляр Александр Васильевич, генеральный директор (Мясной Эксперт 11.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Инвестиционные проекты в мясоперерабатывающей промышленности

### "Челны-Бройлер" увеличит мощность линии упаковки на участке разделки с 20 до 30 тонн в день.

В начале декабря на производстве ООО "Челны-Бройлер" (входит в состав холдинга АГРОСИЛА) установлена третья упаковочная машина, сообщает еженедельная бизнес-газета "АгроНовости".

Новая единица оборудования, удачно встроенная в технологическую линию, обеспечивает герметичность упаковки и привлекательный товарный вид продукции. Интуитивно понятный интерфейс сокращает время на обучение персонала. После завершения пусконаладочных работ мощность участка увеличится с 20 до 30 тонн в день (1,5 тонны в час). Общий объем производства упакованных частей куриной тушки (филе грудки, бедро, голень) вырастет на 5% год к году. На фоне стабильного повышения спроса на мясо птицы "Челны-Бройлер" сможет гибко планировать поставки востребованной номенклатуры изделий, укрепляя сотрудничество с федеральными торговыми сетями и заведениями сегмента HoReCa.



**АГРОСИЛА**  
ЧЕЛНЫ-БРОЙЛЕР

**Для справки:** Название компании: *Челны-Бройлер, ООО (Торговая сеть Агросила)* Адрес: 423808, Россия, Республика Татарстан, Набережные Челны, ул. Стройбаза, 8 Телефоны: +7(8552)746005; +7(8552)746051; +7(8552)746872; +7(8552)746041 Факсы: +7(8552)746050 E-Mail: [office@chelny-broiler.ru](mailto:office@chelny-broiler.ru); [marketing@chelny-broiler.ru](mailto:marketing@chelny-broiler.ru) Web: <http://agrosila-holding.ru/chelny-bird> Руководитель: Ситдинов Дилшат Галимьянович, Заместитель генерального директора АО "АГРОСИЛА" по вопросам деятельности ООО "Челны-Бройлер", ООО; Барсукова Светлана Геннадьевна, генеральный директор управляющей компании АО "Агросила" (Мясной Эксперт 11.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Рабочая встреча Губернатора Брянской области с директором Брянского филиала АО "Россельхозбанк".

16 декабря состоялась рабочая встреча Губернатора Брянской области Александра Богомаза с директором Брянского филиала АО "Россельхозбанк" Андреем Седовым.

Во встрече принял участие заместитель председателя Брянской областной Думы Николай Якушенко.

В ходе встречи обсуждалось сотрудничество между регионом и банком в этом году.

РСХБ занимает лидирующие позиции на рынке финансирования агропромышленного комплекса региона. За 19 лет работы Брянский филиал вложил в экономику области более 240 млрд рублей. Объем инвестиций только в этом году — около 2,5 млрд рублей.

В числе значимых проектов — строительство и запуск второй очереди тепличного комплекса ООО "Журинич", проекты агрохолдинга "Мираторг" по переработке мясной продукции, проект по переработке картофеля мощностью до 120 тысяч тонн готовой продукции в год.

В очередном наборе "Школы фермера" прошли обучение участники специальной военной операции и члены их семей. Благодаря этому проекту они могут получить новую профессию и открыть собственное дело в агропромышленном комплексе.

За 11 месяцев этого года Брянский филиал АО "Россельхозбанк" профинансировал сезонно-полевые работы на 10,5 млрд рублей.

— Важно, что все эти средства вовремя возвращены, просроченной задолженности нет, а это говорит о том, что аграрный сектор работает стабильно, сельхозпроизводители знают, что и в каких объемах нужно закупить, посеять, произвести и сколько на это необходимо средств, — отметил Губернатор.



**Для справки:** Название компании: *Российский Сельскохозяйственный банк, АО (Россельхозбанк, РСХБ, ИНН 7725114488)* Адрес: 119034, Россия, Москва, Газаринский пер., 3 Телефоны: +74957771100; +74952130837; +78002000290 E-Mail: [press@rshb.ru](mailto:press@rshb.ru) Web: <https://www.rshb.ru/> Руководитель: Патрушев Дмитрий Николаевич, председатель наблюдательного совета; Листов Борис Павлович, председатель Правления

**Для справки:** Название компании: *Тепличный комбинат Журинич, ООО (ТК Журинич; ИНН 3245013281)* Адрес: 241540, Россия, Брянская область, Брянский район, село Журинич, Песочная улица, 1а, помещение 1 Телефоны:



+74832607759 E-Mail: [info@ghgt.ru](mailto:info@ghgt.ru) Web: <http://ghgt.ru> Руководитель: Рукин Сергей Ильич, президент УК ООО "УК РОСТ"

**Для справки:** Название компании: Агропромышленный Холдинг Мираторг, ООО (АПХ Мираторг, ИНН 7704669440) Адрес: 119034, Россия, Москва, Пречистенская наб., 17 Телефоны: +78001008087; +74956519252 E-Mail: [info@agrohold.ru](mailto:info@agrohold.ru); [info@miratorg.ru](mailto:info@miratorg.ru) Web: <https://miratorg.ru> Руководитель: Линник Виктор Вячеславович, президент; Никитин Александр Александрович, вице-президент (Администрация Брянской области 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **В Осинском районе Иркутской области открылся автоматизированный цех по первичной переработке мяса.**

В Осинском районе Иркутской области открылся автоматизированный цех по первичной переработке мяса. Промышленное помещение появилось в деревне Кутанка на базе крестьянского (фермерского) хозяйства Иннокентия Шулунова. Общая стоимость проекта развития составила 25 млн рублей, в том числе собственные средства КФХ в размере 10 миллионов рублей.

Участие в торжественном мероприятии принял заместитель Губернатора Иркутской области – руководитель администрации Усть-Ордынского Бурятского округа Анатолий Прокопьев, представители министерства сельского хозяйства Приангарья и администрации муниципального района.

Новый каркасно – модульный производственный объект приобретен и укомплектован фермерским хозяйством с привлечением средств государственной поддержки, полученной от министерства сельского хозяйства Иркутской области в рамках отбора на получение гранта на развитие семейных животноводческих ферм.

Сумма господдержки составила 15 миллионов рублей – это 59% от общей суммы понесенных хозяйством затрат.

Цех укомплектован сертифицированным оборудованием, необходимым для технологического процесса по первичной переработке мяса и производству натуральных мясных полуфабрикатов. В промышленном помещении также предусмотрены комнаты для персонала и ветеринарного врача.

– В Усть-Ордынском Бурятском округе – это пятнадцатый убойный цех. Ежегодно в округе в среднем проводится около 33 тысячи тонн мяса и 175 тысяч тонн молока. Открытие таких цехов – это большая составляющая производственной цепочки сельскохозяйственного производства. Губернатор региона Игорь Иванович Кобзев всегда обращает внимание, что весь процесс в аграрном секторе должен иметь конечный результат. Мы видим на примере конкретно этого крестьянско-фермерского хозяйства, какое значение имеет открытие такого современного цеха для близлежащих малых форм хозяйствования и личных подсобных хозяйств, – сказал заместитель Губернатора Иркутской области – руководитель администрации Усть-Ордынского Бурятского округа Анатолий Прокопьев.

Как сообщила первый заместитель министра сельского хозяйства Иркутской области Марина Кожарина, в ходе реализации проекта глава КФХ также построил откормочную площадку для сельскохозяйственных животных, приобрел кормоуборочный комбайн, кормораздатчики, шаровые поилки с подогревом.

– Это уже не первый подобный объект, который открылся в области. Мы всегда с большим удовольствием поддерживаем такие инициативы. Уверена, что открытие цеха не только значительно упростит работу фермерского хозяйства, но и способствует достижению еще более высоких показателей по реализации сельскохозяйственной продукции, обеспечит организованный убой сельскохозяйственных животных в соответствии с ветеринарными требованиями, обеспечит жителей района и соседних муниципалитетов качественным и безопасным мясом и мясной продукцией, – сказала Марина Кожарина.

Отметим, что основной вид деятельности данного фермерского хозяйства – разведение КРС мясных пород. В настоящее время в хозяйстве насчитывается 309 голов крупного рогатого скота, в том числе 185 коров. В рамках реализации проекта главой КФХ дополнительно создано 4 новых рабочих места: два скотника, тракторист и механизатор. (INFOLine, ИА (по материалам Администрации Иркутской области) 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Группа "Черкизово" вложила более 230 млн рублей в новую линию на заводе в Пензе.**

Группа "Черкизово", лидер российский мясной отрасли, в ноябре запустила на пензенском филиале Черкизовского мясоперерабатывающего завода (ЧМПЗ) новую линию по убою свиней. Эта линия полностью отечественной сборки, ее мощность составляет до 240 голов в час. Инвестиции в проект превысили 230 млн рублей.

Филиал ЧМПЗ, где была введена в эксплуатацию новая линия, является крупнейшим мясоперерабатывающим заводом в Пензенской области. Предприятие производит полутуши, кусковую свинину, продукты полной разделки, колбасу и субпродукты.

Работы по монтажу и пусконаладке линии осуществлялись командой из более чем 70 специалистов компании "ОренКлип" — российского разработчика и производителя



**ОРЕНКЛИП**



высокотехнологичного оборудования для мясопереработки. За два месяца была выполнена комплексная интеграция десятков единиц современного автоматизированного оборудования.

"Вопрос импортозамещения технологий актуален сегодня не только для "Черкизово", но и для всей российской мясоперерабатывающей отрасли. Чтобы быть конкурентоспособными как на внутреннем, так и на внешних рынках, нам важно, чтобы наши предприятия оставались современными и высокопроизводительными. Поэтому компания регулярно вкладывает значительные средства в модернизацию оборудования, используя для этого разработки отечественных технологических компаний", — комментирует директор производственных сегментов Группы "Черкизово" Аким Тиунов.

"ОренКлип" в рамках импортозамещения создает линии убоя свиней, птицы, крупного и мелкого рогатого скота, а также решения для глубокой переработки и производства полуфабрикатов и колбасных изделий. У компании есть собственный завод автоматизации и роботизации, ориентированный на выпуск отечественных роботизированных решений для пищевой промышленности.

"Запуск новой высокотехнологичной линии — значимый этап в развитии российской мясоперерабатывающей отрасли, способствующий укреплению ее технологического суверенитета. Это яркий пример того, как настоящий результат рождается благодаря компетенциям и слаженному партнерству. Именно тесное взаимодействие и эффективная кооперация коллективов Группы "Черкизово" и компании "ОренКлип" позволили осуществить сложную задачу: в рекордные сроки демонтировать старые мощности и смонтировать новую и самую мощную на данный момент отечественную линию по убою свиней", — говорит основатель компании "ОренКлип" Михаил Иванов.

**Для справки:** Название компании: *Фирма ОренКлип, ООО* Адрес: 460501, Россия, Оренбургская область, Оренбургский район, с. Южный Урал, ул. Купеческая, строение 1 "б" Телефоны: +7(3532)402246 E-Mail: [info@orenklip.ru](mailto:info@orenklip.ru) Web: <http://www.orenklip.ru> Руководитель: *Дмитриев Дмитрий Николаевич, директор*

**Для справки:** Название компании: *Группа Черкизово, ПАО (ИНН 7718560636)* Телефоны: +74956602440; 79810313748 E-Mail: [info@cherkizovo.com](mailto:info@cherkizovo.com); [s.kalashnikova@cherkizovo.com](mailto:s.kalashnikova@cherkizovo.com) Web: <http://cherkizovo.com> Руководитель: *Михайлов Евгений Игоревич, председатель Совета директоров; Михайлов Сергей Игоревич, генеральный директор, председатель Правления (INFOLine, ИА (по материалам компании) 15.12.25)*

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Инвестиционные проекты в производстве кормов для домашних животных

**До конца года под Аксаем в Ростовской области запланировали ввод 3-й очереди завода за 4 млрд руб.**

До конца 2025 года в Аксайском районе Ростовской области планируют ввести третью очередь фабрики кормов для домашних животных ООО "Марс". По информации министерства сельского хозяйства Ростовской области, на предприятии откроют 120 вакансий. Судя по некоторым данным, ввод новой очереди могут перенести на 2026 год. Как писал "Город N", в 2017 году "Марс" начал выпускать корма в станице Грушевской Аксайского р-на и уже по итогам 2018-го был одним из крупнейших налогоплательщиков региона. Вторую линию за 1 млрд руб. ввели в конце 2022 года. В ценах 2023-го общие затраты по проекту оценивались в 6 млрд руб. Сейчас у "Марса" есть несколько открытых руководящих позиций для фабрики в Грушевской. Нужны, например, специалисты в сфере бережливого производства и так называемый "менеджер по постоянным улучшениям". Ему поручат, в частности, взаимодействие с инженерной командой при разработке и вводе в эксплуатацию новых основных средств. Всего для соискателей Ростовской области (Аксай, Новочеркасск и пр.) "Марс" опубликовал 13 вакансий. В рейтинге российской версии журнала "Форбс" "50 крупнейших иностранных компаний — 2024" "Марс" занял 11-е место. Оборот компании в 2023 году достиг 190,6 млрд руб. (плюс 8% к 2022 году).

**MARS**

**Для справки:** Название компании: *Марс, ООО* Телефоны: +74957212121; +7(495)9372727#9162; +7(800)2009000; +7(916)0404197; +77014192398; +77015497073; +79036764372 Факсы: +7(495)7212121; +7(495)2529880 E-Mail: [contact@ru.mars.com](mailto:contact@ru.mars.com); [info.stu@effem.com](mailto:info.stu@effem.com); [almaz.bekturganov@effem.com](mailto:almaz.bekturganov@effem.com); [dmitriy.4e@yandex.kz](mailto:dmitriy.4e@yandex.kz) Web: <https://rus.mars.com> Руководитель: Базанов Михаил, генеральный директор; Щапов Валерий Владимирович, президент общества; Батруни Махер, президент (Деловой Ростов 12.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)





## Новости молочной промышленности

### "Руспродсоюз": цены на сливочное масло в России упали ниже прошлогодних.

Снижению цен способствовали рост производства сырого молока и расширение предложения сливочного масла на российском рынке, отметили в ассоциации.

Цены на сливочное масло в России в конце 2025 года упали ниже прошлогодних, сообщили ТАСС в ассоциации "Руспродсоюз".

"На 50-й неделе 2025 года средние розничные цены на сливочное масло в России впервые за год упали ниже прошлогодних показателей", - говорится в сообщении.

По данным ассоциации, в настоящее время средняя розничная цена на масло составляет 1 178,8 рублей/кг, что на 0,5% ниже, чем годом ранее.

Как отметил зампреда правления ассоциации "Руспродсоюз" Дмитрий Леонов, снижению цен способствовали рост производства сырого молока и расширение предложения сливочного масла на российском рынке.



**Для справки:** Название компании: Руспродсоюз, АПППТ (Ассоциация производителей и поставщиков продовольственных товаров) Адрес: 115184, Россия, Москва, Средний Овчинниковский пер., д. 12 Телефоны: +74952230615; +79267358806; +79688284747 E-Mail: [info@rusprodsoyuz.ru](mailto:info@rusprodsoyuz.ru); [vasilevskaya@rusprodsoyuz.ru](mailto:vasilevskaya@rusprodsoyuz.ru) Web: [www.rusprodsoyuz.ru](http://www.rusprodsoyuz.ru) Руководитель: Протасов Максим, председатель правления (ТАСС 17.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Молочные суррогаты выведут из-под льготной ставки НДС: Каких продуктов это коснется.

В "Союзмолоке" отреагировали на идею отменить молочным суррогатам льготный НДС

В России ужесточается борьба с молочным суррогатом. Минсельхоз предложил вывести из-под льготной ставки НДС (10%) молочные изделия с заменителями молочного жира. Это ставило добросовестных молочников в неравные условия с производителями молочных имитаций.

В проекте постановления правительства предлагается, в частности, исключить из перечня продуктов, на которые распространяется льготная ставка НДС, смеси топлёные сливочно-растительные; молокосодержащие продукты, произведенные по технологии сыра; напитки, коктейли, кисели молокосодержащие, творожные и сметанные продукты, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле молокосодержащие и другие изделия с заменителем молочного жира. Изменения могут вступить в силу уже с 1 января 2026 года. Таким образом, эти продукты будут облагаться НДС по ставке 22%. Мэру предлагается распространить не только на производителей, но и на импортеров.

"Главная цель - наращивать производство": Как стабилизировать цены на молочную продукцию и не допустить фальсификата на рынке

В "Союзмолоке" назвали принятие решения, исключающего молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира из-под льготной ставки НДС "важным и ожидаемым шагом в системной работе по наведению порядка на молочном рынке".

"Эта мера - не просто фискальное решение, а эффективный экономический инструмент, направленный на достижение двух ключевых целей. Во-первых, она создает справедливые конкурентные условия для добросовестных производителей, которые годами инвестируют в качественное натуральное сырье и технологии. Фальсификация при этом станет не только нарушением закона в части введения потребителя в заблуждение, но и налоговым преступлением. Во-вторых, оно напрямую защищает интересы потребителя", - пояснил "РГ" генеральный директор "Союзмолока" Артем Белов.

Он уверен, что это приведет к перераспределению спроса в пользу натуральных молочных продуктов и будет способствовать оздоровлению всей отрасли. Белов говорит, что вкупе с другими мерами эта мера уже в 2026 году даст ощутимый эффект и поможет вернуть доверие потребителей к молочной полке.



**Для справки:** Название компании: Национальный союз производителей молока (Союзмолоко) Адрес: 107078, Россия, Москва, Докучаев переулок, 6, стр.2 Телефоны: +74956504526; +7(495)6503540 E-Mail: [info@souzmoloko.ru](mailto:info@souzmoloko.ru) Web: <http://souzmoloko.ru> Руководитель: Белов Артем Сергеевич, генеральный директор; Дюрр Штефан, председатель правления (Российская газета 14.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



### **Творожный сыр от новгородской компании "Лактис" получил золото на конкурсе "100 лучших товаров России".**

Как сообщили в минсельхозе Новгородской области, по итогам федерального этапа конкурса "100 лучших товаров России" продукция АО "Лактис" – "Творожный сливочный сыр Lactica" – получила высокую оценку экспертов в номинации "Продовольственные товары".

Лауреатом конкурса признана основная линейка сыров Lactica – сыр творожный сливочный сыр, творожный сливочный с вялеными томатами и сыр творожный сливочный с шоколадом.

Конкурс "100 лучших товаров России" – один из главных в области качества. Его цель — содействие наполнению внутреннего рынка высококачественными, экологичными и безопасными товарами отечественного производства.



**Для справки:** Название компании: *Лактис, АО (ГК Лактика; ИНН 5321034579)* Адрес: 173016, Россия, Новгородская область, Великий Новгород, пр. А. Корсунова, 12Б Телефоны: +78162500901 E-Mail: [info@laktika.ru](mailto:info@laktika.ru) Web: <http://www.lactis.ru> Руководитель: Даутов Равиль Ахметович, генеральный директор УК ООО "Никон" (INFOLine, ИА (по материалам Администрации Новгородской области) 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Тульский молочный комбинат принял участие в III Форуме внешнеэкономической деятельности "БРИКС РЯДОМ".**

4 декабря на территории Тульской области в "AZIMUT Парк-Отель Тула" прошел III Форум внешнеэкономической деятельности "БРИКС РЯДОМ". Событие было организовано Тульской торгово-промышленной палатой при поддержке генеральных партнёров. Форум собрал на одной площадке экспертов, представителей власти и бизнеса, иностранных партнёров, региональных представителей ТПП РФ в дружественных странах - для обсуждения перспектив и вызовов взаимодействия региональных предприятий со странами БРИКС.

Тульский молочный комбинат презентовал участникам форума сыры премиум сегмента ТМ Эндорф. На дегустации были представлены твердые сорта сыров: Монамент, Тульер и Пармезан. А так же один сорт полутвердого сыра Лаутер.



**Для справки:** Название компании: *Тульский молочный комбинат, АО (ТМК, АО, ИНН 7107009048)* Адрес: 300045, Россия, Тульская область, Тула, ул. Некрасова, 7 Телефоны: +74872326161; +74872326170 Факсы: +74872360153 E-Mail: [info@tulamilk.ru](mailto:info@tulamilk.ru); [market@tulamilk.ru](mailto:market@tulamilk.ru) Web: <http://www.tulamilk.ru/> Руководитель: Чумакова Надежда Викторовна, генеральный директор (INFOLine, ИА (по материалам компании) 10.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Супер-сила в каждом кусочке: Группа компаний "Белая Долина" выпустила творожные сырки "Леди Баг"!**

Группа компаний "Белая Долина" представляет новинку, которая обещает стать любимым десертом детей и их родителей — линейку творожных сырков "Леди Баг". Новый продукт массой 100 г объединяет в себе пользу, насыщенный вкус и магию популярного анимационного сериала.



**белая долина®**  
— группа компаний —



Творожная основа сырков — это натуральный источник кальция и белка, необходимых для роста, активных игр и ярких открытий. Юным супергероям нужны силы, и в каждом сырке их предостаточно.

Вкусы новинки вдохновляют на ежедневные маленькие подвиги:

- "Клубника" — для супер-прыжков, как у Леди Баг;
- "Карамель" — для супер-силы и отличного настроения;
- "Шоколад" — для энергии и смекалки, как у Супер-Кота.

Удобная индивидуальная упаковка делает сырки идеальным решением для ланч-бокса в школу, перекуса после прогулки или тренировок.

Запуская линейку "Леди Баг", Группа компаний "Белая Долина" помогает детям стать ближе к любимым героям, одновременно формируя полезные пищевые привычки с раннего возраста.

**Для справки:** Название компании: *Группа компаний Белая Долина, ООО (ГК Белая Долина)* Адрес: 413112, Россия, Саратовская область, Энгельс, ул. Томская, 49 Телефоны: +78453520000; +78005008850 Факсы: +7(8453)755499 E-Mail: [bd@beldolina.com](mailto:bd@beldolina.com) Web: <http://www.beldolina.com> Руководитель: Коноплев Вадим Алексеевич, заместитель председателя Правления по проектам; Михайлов Алексей Сергеевич, Председатель Правления ГК "Белая Долина" (INFOLine, ИА (по материалам компании) 11.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Молочная продукция "Золотых лугов" отмечена региональным конкурсом качества.**

Продукция компании "Золотые луга" стала лауреатом конкурса "Лучшие товары и услуги Тюменской области". Торжественная церемония награждения победителей состоялась в Зале заседаний Департамента здравоохранения Тюменской области.

По итогам конкурсного отбора лауреатами были признаны продукты, выпускаемые на производственных площадках компании. В их числе: молоко пастеризованное жирностью 3,2%, молоко ультрапастеризованное жирностью 3,2%, кефир 1%, сметана 20%, йогурт с клубничным наполнителем торговой марки "Золотые луга", а также ацидофилин с сахаром оздоровительной линейки кисломолочных напитков "Живи ЗдорОво".

Признание в конкурсе даёт компании право использовать официальный знак качества "Лучшие товары и услуги Тюменской области" для маркировки своей продукции. Оценка конкурсных образцов проводилась региональной комиссией по качеству, в состав которой вошли руководители и ведущие специалисты профильных министерств и ведомств, а также представители общественных организаций Тюменской области.

# Золотые Луга



В ходе экспертизы продукцию и услуги конкурсантов оценивали по ряду критериев, включая качество и потребительские свойства, корректность и полноту маркировки, достоверность информации для потребителей, а также конкурентоспособность на рынке.

*"Для нас участие в конкурсе – это прежде всего независимая профессиональная оценка продукции. Статус лауреата подтверждает, что выбранные нами подходы к производству, контролю качества и работе с потребителем соответствуют высоким региональным стандартам и ожиданиям жителей",* - прокомментировала директор по продажам АО "Золотые луга" Елена Девяткина.

Отметим, отбор в конкурсе в 2025 году был масштабным. Всего поступило 243 заявки от 118 предприятий Тюменской области, а также из ХМАО-Югры и ЯНАО, что подчёркивает высокий уровень конкуренции и требований к качеству представляемой продукции.

**Для справки:** Название компании: Золотые луга, АО Адрес: 625014, Россия, Тюменская область, Тюмень, 11 км Ялуторовского тракта, 7 Телефоны: +7(3452)540392; +7(922)3988745 Факсы: +7(3452)540392 E-Mail: [uashamshurina@zolotie-luga.ru](mailto:uashamshurina@zolotie-luga.ru); [sekretariat@zolotie-luga.ru](mailto:sekretariat@zolotie-luga.ru); [press@zolotie-luga.ru](mailto:press@zolotie-luga.ru) Web: <http://zolotie-luga.ru> Руководитель: Чемеренко Евгения Юрьевна, генеральный директор (INFOLine, ИА (по материалам компании) 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Горгонзола по-белорусски. Как в стране делают сыры с голубой плесенью? "МТРК Мир". 8 декабря 2025**

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"[Тематические новости](#)" на нашем сайте <https://infoline.spb.ru>, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **"Для нас этот год был переломным". "Коммерсантъ в Воронеже". 17 декабря 2025**

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"[Тематические новости](#)" на нашем сайте <https://infoline.spb.ru>, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)





## Инвестиционные проекты в молочной промышленности

### "Молком" открыл новый компрессорный цех для обеспечения высочайшего качества продукции.

АО "Молочный комбинат "Пензенский" ввел в эксплуатацию новый компрессорный цех охлажденной воды.

16 декабря с работой объекта ознакомился губернатор Пензенской области Олег Мельниченко в ходе рабочего визита на предприятие. В мероприятии приняли участие председатель совета директоров АО "Молком" Рашид Хайров, генеральный директор комбината Роман Коржов и член совета директоров АО "Молком" – вице-президент ООО "УК "ЛАКТЕРРА" Марат Хайров.

Запуск цеха стал частью масштабной программы модернизации комбината. В ходе встречи было отмечено, что общий объем инвестиций в проект увеличен с 2 до 3 миллиардов рублей. Эти средства направлены на развитие производственных мощностей и расширение ассортимента продукции.

"Качество – наш главный приоритет, а для переработки молока критически важен промышленный холод, – пояснил генеральный директор "Молкома" Роман Коржов. – Поэтому мы инвестировали в строительство компрессорного участка по производству ледяной воды. Это обеспечит стабильные температурные режимы на всех этапах: от приемки сырья до хранения готового продукта".

Основная задача цеха – производство охлажденной воды температурой около 0°C. Использование такого ресурса гарантирует микробиологическую безопасность и сохранение натуральных свойств молока.

"Для нас было важно создать систему, которая работает предсказуемо при любой загрузке, – подчеркнул председатель совета директоров Рашид Хайров. – Компрессорный цех даёт производству необходимый запас устойчивости и снижает зависимость от пиковых режимов. Это инженерное решение, рассчитанное на долгосрочную перспективу". "Реализовать этот объект в запланированном виде нам помогла поддержка правительства области", – добавил Роман Коржов.

Запуск цеха продолжает комплексную программу модернизации "Молкома". Член совета директоров комбината Марат Хайров также рассказал о других ключевых проектах: "В 2024 году для обеспечения надежного энергоснабжения предприятия были введены в эксплуатацию собственные газовые теплоэлектростанции. Кроме того, в рамках стратегии развития уже заложен фундамент нового склада готовой продукции площадью 1300 квадратных метров, строительство которого планируется завершить во втором квартале 2026 года".

"Очень рад, что правительство Пензенской области и "Молочный комбинат "Пензенский" тесно сотрудничают. Для региона важно не только сохранять лидирующие позиции в производстве молока, но и развивать его переработку – создавать новые виды продукции, в том числе безлактозное молоко и качественное детское питание. Это стратегически важная задача. Качественные продукты – залог здоровья нации", – отметил губернатор Пензенской области Олег Мельниченко.



**Для справки:** Название компании: Молочный комбинат Пензенский, АО (Молком, АО, ИНН 5837006078) Адрес: 440031, Россия, Пензенская область, Пенза, ул. Курская, 70 Телефоны: +78412231400; +78412231571 Факсы: +78412546430 E-Mail: [info@molkom-pnz.ru](mailto:info@molkom-pnz.ru) Web: <https://molkom-penza.ru> Руководитель: Коржов Роман Павлович, генеральный директор (INFOline, ИА (по материалам компании) 17.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Объем привлеченных в ОЭЗ "Оренбуржье" инвестиций превысил 63 млрд рублей.

#### **В числе резидентов состоят 23 компании**

Общий объем инвестиций, привлеченных в строительство новых предприятий особой экономической зоны (ОЭЗ) "Оренбуржье", превысил к концу 2025 года 63 млрд рублей. Об этом ТАСС сообщил губернатор Оренбургской области Евгений Солнцев. "ОЭЗ исполнилось четыре года. Постановление правительства РФ о ее создании в Оренбурге и Орске было подписано осенью 2021 года. По информации министерства экономического развития, инвестиций, туризма и внешних связей Оренбургской области, в настоящий момент общий объем инвестиций, привлеченных в строительство новых предприятий, составляет 63,4 млрд рублей. Налоговые льготы, подключение к сетям помогают инвесторам экономить почти треть расходов на запуск нового производства", – отметил губернатор.

ОЭЗ "Оренбуржье" региональные власти называют площадкой для перезагрузки региональной экономики и одной из самых динамично развивающихся ОЭЗ в стране. На текущий момент число резидентов ОЭЗ составляет 23 компании, из которых 15 – производственные предприятия. В развитии зоны применяется кластерный подход, уже создано четыре кластера: нефтехимия, АПК, логистика и строительство. Дополнительно развиваются два







перспективных направления - IT и сотрудничество с международными компаниями. "На сегодняшний день из 23 резидентов четыре предприятия построили свои производственные объекты и приступили к работе. Это крупный распределительный центр для сети магазинов "Пятерочка", молочный комбинат "Красногорский", Оренбургский завод автоматизации и роботизации, распределительный центр Ozon. С 2022 года по настоящий момент резиденты вложили в проекты на территории ОЭЗ 16,7 млрд рублей. В ближайшие пять лет в развитие новых предприятий будет вложено не менее 47,6 млрд рублей", - уточнил Солнцев. С увеличением числа резидентов объем инвестиций в развитие предприятий-резидентов будет расти, отмечают в правительстве региона. Планируется, что ежегодно пул резидентов будет увеличиваться не менее чем на 5 компаний, после 2030 года число резидентов ОЭЗ "Оренбуржье" составит не менее 40.

**Для справки:** Название компании: Особая экономическая зона промышленно-производственного типа Оренбуржье, АО (ОЭЗ ППТ Оренбуржье, ИНН 5609195877) Адрес: 460961, Россия, Оренбургская область, Оренбург, Шарлыкское ш., 5 Телефоны: +73532442455; +73532325054 E-Mail: [sezoren@orbinvest.ru](mailto:sezoren@orbinvest.ru) Web: <https://orensez.ru> Руководитель: Никифоров Сергей, генеральный директор

**Для справки:** Название компании: Молочный комбинат Красногорский, ООО Адрес: 460056, Россия, Оренбургская область, Оренбург, ул. Тихая, 1/3 Телефоны: +79677760742 E-Mail: [mkolomolo@mail.ru](mailto:mkolomolo@mail.ru) Web: <https://spkmk.ru> Руководитель: Перевозников Федор Викторович, генеральный директор

**Для справки:** Название компании: Оренбургский завод Автоматизации и Роботизации, ООО (ОЗАР) Адрес: 460040, Россия, Оренбургская область, Оренбург, ул. 75-Я Линия, 2д, кв. 28 Телефоны: +73532402246 E-Mail: [info@ooo-ozar.ru](mailto:info@ooo-ozar.ru) Web: <https://ozar56.ru/> Руководитель: Томаров Антон Сергеевич, директор (ТАСС 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Удмуртия в 2026 году намерена реализовать инвестпроекты на 200 млрд рублей.

Удмуртия в предстоящем году намерена реализовать более 400 инвестпроектов, сообщил глава республики Александр Бречалов во вторник, выступая с ежегодным докладом о положении дел в регионе.

"В 2026 году будут реализовываться 430 инвестпроектов на общую сумму порядка 200 млрд рублей", - сказал Бречалов.

Он уточнил, что четверть этого объема составят проекты средней стоимостью более чем 2,5 млрд рублей.

Глава Удмуртии отметил, что, в частности, расширение инфраструктуры планирует логистический центр Wildberries в городе Сарапул. Компания "Ува-молоко" намерена модернизировать и расширить действующее производство с целью увеличения выпуска продукции к 2030 году до 54,9 тыс. тонн.

Александр Бречалов сообщил также, что в следующем году планируется провести четыре отбора, чтобы сформировать перечень новых инвестпроектов. Он добавил, что не менее пяти из них получают субсидии на возмещение затрат по объектам инфраструктуры на общую сумму более 660 млн рублей.



**Для справки:** Название компании: УВА-молоко, ООО (ИНН 1821009492) Адрес: 427260, Россия, Удмуртская Республика, Увинский район, пгт. Ува, ул. Механизаторов, 6 Телефоны: +73412668570; +73413051535 E-Mail: [info@uva-moloko.ru](mailto:info@uva-moloko.ru); [milkovo@inbox.ru](mailto:milkovo@inbox.ru); [milkovo@uva-moloko.ru](mailto:milkovo@uva-moloko.ru) Web: <https://uva-moloko.ru> Руководитель: Емишинов Александр Владимирович, генеральный директор

**Для справки:** Название компании: РВЕ, ООО (ранее Вайлдберриз, ООО) (Торговая сеть Wildberries) Адрес: 142715, Россия, Москва, ул. Ленинская Слобода, 26, к. 3 Телефоны: +74957755505; +7(800)1007505; +7(812)3090045; +74957881590; +74956637296 E-Mail: [pr@wildberries.ru](mailto:pr@wildberries.ru); [partners@wildberries.ru](mailto:partners@wildberries.ru) Web: <https://www.wildberries.ru> Руководитель: Мирзоян Роберт Георгиевич, генеральный директор; Ким Татьяна Владимировна, соосновательница Wildberries RUSS, генеральный директор Wildberries (Интерфакс - Россия 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Новости производства мороженого

### Импорт российского мороженого в США вырос, но ключевые рынки - в других странах.

США в сентябре 2025 года увеличили импорт российского мороженого до уровня 167 тысяч долларов, что является максимальным значением более чем за три года - данные американской статслужбы. Этот показатель в 1,8 раза превышает объем поставок в предыдущем месяце и втрое - сентябрьские поставки 2024 года.

В целом за период январь - сентябрь 2025 года суммарные поставки российского мороженого в США оценивались примерно в 605,4 тысячи долларов, что на треть больше аналогичного периода прошлого года. Однако эти объемы по-прежнему остаются небольшими по сравнению с пиковыми показателями 2022 года (около 8,4 млн долларов).

По данным экспертов, экспорт российской молочной продукции (включая мороженое) в последнее время стремительно растет. Так, по данным федерального центра "Агроэкспорт" при Минсельхозе РФ, в этом году (на 16 ноября 2025 года) экспорт мороженого вырос на 29%.

При этом основными рынками сбыта российской мороженой продукции остаются государства ближнего зарубежья и страны Азии. По данным за первое полугодие 2025 года, топ-5 импортеров мороженого из России в стоимостном выражении выглядел следующим образом: Казахстан (35%), Беларусь (15%), Узбекистан (13%), Монголия (10%), Абхазия (7%).

Среди более отдаленных направлений экспорта присутствует рынок Китая, куда в последние годы идут регулярные поставки, хотя доля России в китайском импорте мороженого уступает странам Европы и Азии. (Российская газета 14.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### К 2030 году экспорт российского мороженого может превысить 110 млн долларов.

**За первые девять месяцев 2025 года российские производители вывезли за рубеж мороженого на сумму более 67 млн долларов, что на 30% выше показателя аналогичного периода прошлого года. Объем физического экспорта достиг 16 тысяч тонн, прибавив 15%.**

В тройке главных покупателей российского мороженого — Казахстан, Беларусь и Узбекистан. За январь–сентябрь Казахстан закупил на сумму 26 млн долл., что на 41% выше уровня аналогичного периода прошлого года. Экспорт в Беларусь увеличился на 32% и достиг 12 млн долл., а в Узбекистан — на 13% и составил 6,6 млн долл.

Монголия занимает четвертое место среди иностранных покупателей российского мороженого, увеличив импорт на 16% и до 6 млн долларов.

Китай, с объемом закупок в 2,5 млн долларов, сохраняет за собой шестую позицию.

При анализе динамики поставок наиболее заметны приросты по следующим странам: Ирак — 2,7-кратное увеличение по сравнению с прошлым годом, Республика Корея — 2,5 раза, Нигерия — 2,1 раза.

По мнению руководителя Федерального центра "Агроэкспорт" Ильи Ильюшина, к 2030 году объем экспорта российского мороженого может превысить 110 млн долларов. Эксперт отметил, что из-за санкций российский экспорт мороженого столкнулся с трудностями, но отрасль сумела переориентироваться на новые рынки. Позитивная динамика экспорта уже второй год подряд свидетельствует о том, что предприятия успешно справляются с задачей адаптации. В 2025 году российское мороженое закупали свыше 50 стран. При этом сохраняется значительный потенциал для дальнейшего роста присутствия как в соседних регионах, так и за их пределами.

Генеральный директор Союзмолоко Артем Белов отметил, что мороженое входит в число самых перспективных направлений диверсификации российского молочного экспорта. По его словам, этому процессу способствуют сразу несколько факторов. Прежде всего отрасль обладает существенным производственным потенциалом: по оценке Союзмолоко, выпуск может достигнуть около 650 тысяч тонн к 2025 году. Во-вторых, география поставок продолжает расширяться: если ранее основную долю объемов занимали рынки ЕАЭС и ближнего зарубежья, сейчас замечен значительный интерес к данной продукции в Китае, а также в странах Ближнего Востока, Африки и АТР. Этот потенциал носит долгосрочный характер, поэтому Союзмолоко сделал развитие экспорта стратегическим приоритетом и создал для этого профильный комитет.

Артем Белов добавил, что для российских производителей молочной продукции выход на экспорт открывает ряд стратегических преимуществ. Расширение поставок на зарубежные рынки позволяет диверсифицировать сбытовую структуру, снизить зависимость от конъюнктуры внутреннего рынка и зачастую обеспечивает более высокую маржинальность. Дополнительно работа на требовательных международных рынках подталкивает компании к повышению стандартов качества, совершенствованию упаковки и оптимизации логистики, что в итоге укрепляет их общую конкурентоспособность.

Игорь Московцев, генеральный директор "Короновского молочно-консервного комбината" и "Фабрики настоящего мороженого" (входят в ГК "Ренна"), сообщил, что мороженое "Коровка из Короновки" уже почти десять лет продается за рубежом, причем география продаж заметно расширилась — сейчас продукт реализуется в более чем 15 странах. По его словам, объемы поставок за границей также растут: ранее иностранные покупатели закупали



примерно 0,5 тыс. тонн в год, а в 2025 году этот показатель достигнет 1,5 тыс. тонн. В целом экспорт мороженого компании с 2016 года близок к 10 тыс. тонн.

Зарубежными потребителями мороженого ГК "Ренна" в основном являются Абхазия, Израиль, Армения, Казахстан и Узбекистан. Как сообщил Игорь Московцев, компания смотрит в сторону новых рынков Азии: Малайзия, Индонезия, Оман, Саудовская Аравия и Иордания, одновременно продолжая продажи в Китае. При этом, по его словам, экспорт сталкивается с рядом отраслевых вызовов: растут логистические сборы, требуется постоянная балансировка между ростом себестоимости и ценами для конечного потребителя, при этом крайне важно сохранять безупречное качество продукции. По словам руководителя, такие тенденции сохранятся и в предстоящем году, и это учитывается при планировании на 2026 год. (AgroXXI 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

#### **За границу в пломбирном вагоне. "Коммерсантъ". 16 декабря 2025**

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"[Тематические новости](#)" на нашем сайте <https://infoline.spb.ru>, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Новости птицеперерабатывающей промышленности

### Тюменская птицефабрика возобновит производство индейки весной 2026 года.

Тюменцы заметили отсутствие юргинской продукции в городских магазинах. В правительстве обещают, что она вскоре вернется. Что случилось на предприятии? Жители Тюмени заметили отсутствие индейки местного производителя в магазинах. Продукции "Абсолют-Агро" из Юргинского района на полках нет. DK.RU обратился к представителям компании за комментарием, но ответы на вопросы не получил.

В департаменте АПК Тюменской области также не сообщили о причинах отсутствия продукции местного производителя, отметив только, что на предприятии "осуществляется комплекс мероприятий, предусмотренных ветеринарным законодательством".

ООО "Абсолют-Агро" начнет массовое производство мяса индейки в мае 2026 г. Предприятие планирует производить в среднем около 850 тонн продукции ежемесячно, — уточнили в ведомстве.

В администрации Юргинского района нам объяснили, что в январе — после завершения мероприятий, планируется закладка яйца в инкубатор, далее птицу заведут на площадку, а индейку тюменского производства в магазинах можно будет увидеть следующим летом.

Сейчас товар под брендом "Инди" выпускается и поставляется омским производителем.

Как стало известно редакции, речь может идти о вспышке инфекционного заболевания птиц. Официально этой информации в публичном пространстве не появлялось, подтвердить ее на предприятии не удалось.

Напомним, минувшей осенью стало известно о вспышке инфекционного заболевания (теперь власти не раскрывают подробности, касающиеся болезней животных) на Пышминской птицефабрике. Там был проведен убой и сжигание птицы (аналогичные мероприятия проводились в 2021 г. на Боровской птицефабрике после вспышки птичьего гриппа).

Добавим, что осенью судебная пресс-служба сообщила об административном иске Роспотребнадзора к "Абсолют-Агро". В релизе речь шла о ДНК сальмонеллы в продукции. Позже на предприятии заявили, что после дополнительных анализов наличие бактерии или ее следов в мясе не подтвердилось.

ООО "Абсолют-Агро" в 2017 г. начал производить индейку под брендом "Инди", инвесторами выступили тюменская ГК "Абсолют" и омская ГК "Руском".



**Для справки:** Название компании: *Абсолют-Агро, ООО (ИНН 7203372409)* Адрес: 627250, Россия, Тюменская область, Юргинский район, с. Юргинское, ул. Восточная, 26 Телефоны: +73452393041; +73452393041#0; +73452530936 E-Mail: [absolut72@mail.ru](mailto:absolut72@mail.ru); [info@indiinfo.ru](mailto:info@indiinfo.ru) Web: <https://indey.ru/> Руководитель: Киргинцева Екатерина Александровна, директор (Деловой квартал (Тюмень) 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Рентабельность производства яиц в России упала почти в семь раз за год.

Рентабельность производства яиц в России за январь-сентябрь 2025 года составила всего 5,5%, что почти в семь раз ниже показателя годичной давности (38,81%). Об этом свидетельствуют данные Росстата. Продажи яиц за девять месяцев выросли на 10% в штуках, но упали на 13% в деньгах.

Снижение связано с перепроизводством, поясняет собеседник "Ъ" в отрасли. "Немного легче чувствуют себя производители из Сибири, где выпуск яйца не превышает спрос", — добавляет он. После резкого роста в 2022–2024 годах, когда пиковая рентабельность достигала 53,6%, рынок скорректировался. К октябрю 2025 года цены производителей упали до 5,3 тыс. руб. за тысячу штук против 9,9 тыс. руб. ранее.

"Если рост производства яиц продолжится, а спрос не увеличится, то в худшем случае рентабельность в отрасли может снизиться до 2–5%", — прогнозирует партнер Neo Альбина Корягина. По ее оптимистичному сценарию, показатель может стабилизироваться на уровне 5–15% при снижении затрат.

На ситуацию также влияет политика ритейла, который закупает преимущественно яйца категории С1, что приводит к затовариванию других категорий. Эксперты отмечают, что производители уже адаптируются к низким ценам, в том числе за счет экономии на вакцинации поголовья. (Коммерсантъ 17.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Яйца на пике. "Коммерсантъ". 17 декабря 2025

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге



"[Тематические новости](#)" на нашем сайте <https://infoLine.spb.ru>, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)





## Инвестиционные проекты в птицеперерабатывающей промышленности

**АПК Тамбовской области увеличит экспорт до \$500 млн благодаря развитию переработки. "ТАСС". 16 декабря 2025**

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "Тематические новости" на нашем сайте <https://infofine.spb.ru>, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Новости рыбоперерабатывающей промышленности

### ЮMoney и "Чек Индекс": средняя стоимость красной икры уменьшилась на 7%.

При этом, по данным аналитиков, число покупок за год выросло на 14%

Средняя стоимость красной икры в период с 1 по 10 декабря 2025 года снизилась на 7%, до 913 рублей за 100 граммов, относительно аналогичного периода 2024 года. Об этом свидетельствуют данные финтех-компании ЮMoney и аналитического ресурса "Чек Индекс" компании "Платформа ОФД", которые имеются в распоряжении ТАСС.

"Число покупок натуральной красной икры с 1 по 10 декабря 2025 года увеличилось на 14% относительно аналогичного периода 2024 года, а средняя цена снизилась на 7% - до 913 рублей за 100 граммов", - говорится в тексте.

По данным аналитиков, мандарины, несмотря на конкуренцию с экзотическими фруктами, остаются безусловным лидером праздничных покупок. С 1 по 10 декабря 2025 года количество покупок выросло на 12% год к году, при этом средняя цена снизилась на 15% и составила 184 рубля за кг.

Игристое вино также укрепило позиции в новогодней корзине. Количество покупок выросло на 8%, хотя средняя цена увеличилась на 6% и достигла 572 рублей за бутылку. Покупок сладких новогодних подарков стало больше на 7%, средний чек за набор конфет вырос на 11% и составил 669 рублей, поделились эксперты.

Так, базовый праздничный набор на двоих - килограмм мандаринов, бутылка шампанского, 200 граммов красной икры и коробка конфет - обходится примерно в 3 287 рублей.

Как отметила руководитель службы сопровождения корпоративных клиентов ЮMoney Ирина Полякова, в 2025 году особенно ярко проявил себя тренд на заказ кейтеринга. Так, за первую половину декабря 2025 года оборот платежей в адрес кейтеринговых компаний вырос на 65% по сравнению с аналогичным периодом прошлого года. При этом число транзакций увеличилось на 52%, в то время как средний чек вырос всего на 9% и составил 2 039 рублей. (ТАСС 17.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### В сельди в масле обнаружили дрожжи и недовес.

Накануне новогодних праздников Санкт-Петербургская общественная организация потребителей "Общественный контроль" по традиции проверила качество и безопасность пресервов из сельди разных торговых марок, которые представлены в магазинах Северной столицы. Сельдь в масле популярна как в качестве самостоятельной закуски, так и в качестве сырья для приготовления различных блюд – например, салата "сельдь под шубой".

Исследования, проведенные на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ "Федеральный центр охраны здоровья животных" (ФГБУ "ВНИИЗЖ") и испытательной лаборатории "ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА", показали, что восемь из двенадцати образцов пресервов разных изготовителей не отвечали требованиям безопасности, а в пяти из них оказалось меньше рыбы или массы нетто, чем положено по нормативным документам.

#### **Безопасность – прежде всего**

Согласно требованиям Технического регламента Евразийского экономического союза 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016), который действует в том числе на территории России с 1 сентября 2019 г., в пресервах из рыбы строго нормируется ряд микробиологических показателей, таких как количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МФАнМ), дрожжей, плесени, наличие стафилококка и т. д. Нормы жестче, чем в Европе. Они призваны предотвратить возможность попадания в организм российского потребителя условно патогенной микрофлоры даже в малых дозах. Для этого изготовителям разрешено использовать консерванты – например, сорбат калия или бензоат натрия, которые не только подавляют развитие условно патогенной микрофлоры, но и продлевают сроки годности пресервов до четырех месяцев при температуре хранения от 0 до 6°C.

Но, как показывают ежегодные проверки, проводимые "Общественным контролем", даже использование разрешенных консервантов не дает потребителям гарантии безопасности пресервов.

Так, по итогам экспертиз 2020–2024 гг. требованиям безопасности, предусмотренным ТР ЕАЭС 040/2016, не соответствовали от 70% до 90% проверенных образцов популярных торговых марок. Исследования этого года показали некоторое снижение "положительных" находок, однако количество образцов пресервов из сельди, обсемененных условно патогенной микрофлорой, все еще остается на достаточно высоком уровне: 66%, или восемь образцов из двенадцати, проанализированных в ходе экспертизы.

Кроме нарушений санитарных требований, специалисты ФГБУ "ВНИИЗЖ" выявили несоответствия в пресервах по массе нетто, массовой доле рыбы и соотношению рыбы и заливки. Согласно требованиям Технического





регламента, в пресервах содержание рыбы должно быть не менее 65%, а жидкой части (масла, соуса) – не более 35%. В пяти образцах из двенадцати были выявлены несоответствия по количеству основного продукта в пресервах, а также соотношению рыбы и заливки.

### **Нарушители Технического регламента**

С целью проведения экспертизы закупочная комиссия "Общественного контроля" приобрела двенадцать образцов пресервов в шести предприятиях торговли: "Лента", "О'КЕЙ", "Магнит", "Пятерочка", "Перекресток" и "Дикси". Во всех этих магазинах, кроме "Дикси", была обнаружена рыбная продукция, изготовленная и реализованная с нарушением требований действующего законодательства.

Так, в пресервах "Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле с паприкой" ТМ "Смоленская коллекция" (ООО "Смоленская коллекция", г. Смоленск), приобретенных в магазине "Пятерочка" по цене 722 руб./кг, количество дрожжей оказалось выше нормы в 47 раз!

– Если в 1 г пресервов количество дрожжей превышает допустимую норму в 5 раз, то увеличивается вероятность их порчи до истечения срока годности, поскольку микроорганизмы будут активно размножаться, – предупреждает Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей "Общественный контроль". – В образце ТМ "Смоленская коллекция" содержание дрожжей просто зашкаливает. Очевидно, что сеть "Пятерочка" недостаточно тщательно проверяет своих поставщиков и их продукцию на соответствие обязательным требованиям, а также слабо реагирует на замечания "Общественного контроля" – в прошлом году в пресервах ТМ "Смоленская коллекция" также были выявлены превышение дрожжей и недобор рыбы.

Кроме опасного превышения количества дрожжей, в пресервах ТМ "Смоленская коллекция" было выявлено несоответствие по массе нетто: вместо 180 г, указанных на этикетке, в банке оказалось всего 160,8 г, а масса рыбы составила 110,8 г вместо заявленных 117 г. В ходе проверки прошлого года пресервы ТМ "Смоленская коллекция" также не отвечали требованиям Технического регламента. Соотношение рыбы и жидкой части образца не соответствовало норме: 62,7%/37,3%, а масса рыбы составила 238,7 г вместо 247 г, указанных на этикетке.

### **"Грязные" пресервы**

Еще больше нарушений было выявлено в образце сельди тихоокеанской филе-кусочки "Царская" в масле ТМ "Люди любят Царскую сельдь в масле" (ООО КРПЗ "Морепродукты", г. Калуга), приобретенном в "Перекрестке" по цене 550 руб. Кстати, сеть "Перекресток", как и "Пятерочка", входят в один холдинг "X5 Group".

Исследования Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ "ВНИИЗЖ" показали, что количество дрожжей в образце оказалось выше нормы в 28 раз! Кроме повышенного содержания дрожжей в пресервах также в 2 раза было превышено количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАНМ), что показала дополнительная проверка испытательной лаборатории "ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА".

– Количество МАФАНМ характеризует общее содержание микроорганизмов в продуктах питания и применяется для оценки их микробиологической чистоты, – поясняет главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга Лариса Мосийчук. – Превышение содержания МАФАНМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или перефасовки. Нежелательно употреблять в пищу даже хорошо термически обработанный продукт, содержащий повышенное количество мезофильной микрофлоры, поскольку вместе с такой пищей человек получает лишние токсины, которые имеют свойство накапливаться в организме.

Кроме микробиологических загрязнений, не соответствовало норме и соотношение рыбы и жидкой части в образце ТМ "Люди любят Царскую сельдь в масле": 59,9%/40,1%, а масса рыбы составила 250,8 г вместо 260 г, указанных на этикетке.

### **"Золотая фишка" с недобором и дрожжами**

Не соответствовала обязательным требованиям Технического регламента и сельдь тихоокеанская филе-кусочки в растительном масле ТМ "Золотая FISHка. Акватория" (ООО "РК "Акватория", Самарская обл.), приобретенная в универсаме "Магнит" по цене 566 руб./кг.

В образце были выявлены превышение дрожжей в 3,7 раза, а также недобор: масса нетто составила 283,5 г вместо 300 г, указанных на этикетке.

– Повышенное содержание дрожжей в пресервах может быть вызвано неоднократным циклом заморозки и дефростации рыбного сырья. В этом случае его консистенция становится более слабой и начинает бродить, – комментирует Всеволод Вишневецкий.

### **Дрожжи "премиум" из "О'КЕЙ"**

Самыми дорогими пресервами по цене 1000 руб./кг стала сельдь филе-кусочки соленая в масле тихоокеанская "по-русски" ТМ "VICI" (ООО "Вичи-Русь", Калининградская область). Однако, несмотря на высокую цену, продукт не отвечал санитарным нормам по содержанию дрожжей, которых было в 21 раз больше допустимого количества.

Также в образце, согласно выводам испытательной лаборатории "ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА", почти в 3 раза оказалось превышена норма МАФАНМ, что делает пресервы ТМ "VICI" совсем малоаппетитными.

В том же гипермаркете "О'КЕЙ" были обнаружены пресервы из сельди тихоокеанской слабосоленой филе-кусочки в масле ТМ "О'КЕЙ daily" (ООО "Коринф Трейд Компани Рус", Ленинградская обл.), которые не соответствовали



обязательным требованиям по соотношению массовой доли рыбы и заливки: 64,8%/35,2% вместо нормы 65%/35%. Нарушение незначительное, но покупатель вправе требовать, чтобы продукт по цене 693 руб./кг соответствовал минимальным требованиям Технического регламента.

### **"Bonvida" сэкономила на рыбе**

Сразу три образца пресервов, не соответствовавших требованиям нормативных документов, были обнаружены в торговом комплексе "Лента".

Так, филе сельди тихоокеанской в масле ТМ "Bonvida" (ООО "Путина", г. Санкт-Петербург) не отвечало обязательным требованиям по соотношению массовой доли рыбы и заливки: 62,8%/37,2% вместо нормы 65%/35%.

Еще в двух образцах было выявлено превышение дрожжей. В сельди тихоокеанской соленой филе-кусочки без кожи в масле ТМ "Меридиан" (ОАО ПКП "Меридиан", г. Москва) их оказалось в 22 раза выше нормы, а в сельди тихоокеанской слабосоленой филе-кусочки в масле ТМ "365 дней" (ООО "Коринф Трейд Компани Рус", Ленинградская обл.) – в 2,5 раза.

Пресервы ТМ "Меридиан" и ТМ "365 дней" не первый год получают замечания специалистов из-за наличия нежелательных микроорганизмов и несоответствия по массе нетто. Так, по итогам исследования прошлого года, в продукции ТМ "Меридиан" количество дрожжей превысило допустимую норму в 110 раз, масса рыбы составила 108 г вместо 114 г, указанных на этикетке, а соотношение рыбы и заливки было 62,2%/37,8% вместо нормы 65%/35%. В пресервах ТМ "365 дней" по итогам исследования прошлого года превышение количества дрожжей оказалось в 12 раз, а количества МАФАНМ – в 14,5 раза выше нормы. Кроме того, масса нетто пресервов ТМ "365 дней" была 141,2 г вместо 150 г, указанных на этикетке.

– "О'КЕЙ daily", ТМ "Bonvida" и "365 дней" являются частными марками торговых сетей "О'КЕЙ" и "Лента", – комментирует Всеволод Вишневецкий. – Это означает, что торговые сети в данном случае выступают не только в качестве продавцов, но также в роли заказчиков продукции. Исследования "Общественного контроля" показывают, что собственная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством. Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в том случае, если он сократит свои издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену магазина. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить стоимость исходного сырья на единицу продукции.

### **Меры приняты**

Как сообщили в Россельхознадзоре, предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований объявлены изготовителям ООО "Коринф Трейд Компани Рус", ООО КРПЗ "Морепродукты", ОАО ПКП "Меридиан", ООО "Смоленская коллекция", ООО "РК "Акватория" и ООО "Вичи-Русь".

Кроме того, выдано решение о признании недействительными деклараций о соответствии Евразийского экономического союза (ЕАЭС) и аннулировании производственных сертификатов в отношении ООО "Смоленская коллекция" и ООО КРПЗ "Морепродукты". В отношении ОАО ПКП "Меридиан" с прокуратурой г. Москвы также согласована внеплановая выездная проверка.

Сообщил о принятых мерах и Роспотребнадзор. Предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований объявлены магазинам "О'КЕЙ", "Лента", "Магнит", "Пятерочка", "Перекресток", а также изготовителям ООО "Вичи-Русь" и ООО "Коринф Трейд Компани Рус".

### **Можно покупать!**

Согласно протоколам лабораторных испытаний, требованиям Технического регламента соответствовали только четыре образца пресервов из двенадцати проверенных: сельдь тихоокеанская филе-кусочки слабосоленая в масле "По-царски" ТМ "Балтийский Берег" (ООО ТД "Балтийский Берег", г. Санкт-Петербург), сельдь тихоокеанская филе-кусочки слабосоленая в масле ТМ "Красная цена" и ТМ "Северная гавань" (АО "Рыбообработывающий комбинат № 3", г. Санкт-Петербург), а также сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле ТМ "Мореслав" (ООО "Рыбное место", Орловская обл.).

Как выбирать пресервы

– Лучше отдавать предпочтение пресервам в масле, – рекомендует заведующий лабораторией Атлантического филиала ФГБУ "Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии" ("АтлантНИРО") Борис Нехамкин. – Продукция в уксусной или майонезной заливке с большей вероятностью может быть изготовлена из недоброкачественного сырья, так как резкие маринады позволяют скрыть вкус и запах, несвойственные качественным пресервам. Упаковка должна быть невздутой и без подтеков. Если пресервы упакованы в прозрачную тару, стоит оценить рыбу визуально: кусочки должны быть ровными, а их консистенция – плотной, нерасползающейся.

– При выборе пресервов в пластиковой банке переверните их несколько раз: если заливка начинает сочиться сквозь щель между крышкой и банкой, то, следовательно, упаковка недостаточно герметична и покупать продукт не стоит,

– предупреждает Всеволод Вишневецкий. – Прежде чем приобретать пресервы в такой упаковке, надавите пальцем на крышку и поведите по ней в разные стороны: если крышка "гуляет" – значит, опять же, герметичность упаковки нарушена, что может стать причиной активного роста микроорганизмов внутри банки. Также продукцию стоит брать только из холодильной витрины, причем желательно не ту, которая стоит на виду, а ту, что в глубине: она, как правило, свежее. Помните: пресервы должны храниться при температуре от 0 до 6°C.



Для справки: Название компании: СПБ ООП Общественный контроль Адрес: 191123, Россия, Санкт-Петербург, Манежный пер., 14 Телефоны: +7(812)6770535 E-Mail: [mail@ok-inform.ru](mailto:mail@ok-inform.ru) Web: <http://ok-inform.ru/> (Общественный контроль 15.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Россельхознадзор фиксирует увеличение производства натуральной икры и сокращение выпуска её аналогов.**

Россельхознадзор фиксирует устойчивый рост производства натуральной лососевой и осетровой икры в 2025 году на фоне снижения объемов выпуска имитированной и структурированной икры.

Анализ ФГИС "ВетИС" показал, что за 2025 год в России произведено 12,1 тысячи тонн натуральной лососевой икры, что на 18% превышает показатель 2024 года, когда было изготовлено 9,9 тысячи тонн.

Положительная динамика отмечается и в сегменте осетровой икры – выпуск увеличился на 11% и составил 88 тонн, тогда как в прошлом году было выработано 79,2 тонны.

На фоне роста производства натуральной икры продолжается сокращение изготовления её аналогов. Так, выпуск красной имитированной икры снизился на 53%, с 615 до 279 тонн, а красной структурированной икры – на 27%, с 534 до 385 тонн. Также уменьшилось производство чёрной имитированной икры на 5% и составило 166 тонн против 174 тонн годом ранее.

Подведомственное Россельхознадзору ФГБУ "АПК НАЦРЫБА" фиксирует, что показатели за последние четыре года свидетельствуют об устойчивом снижении объемов производства структурированной и имитированной икры. Данная тенденция отражает изменение потребительских предпочтений и постепенный переход рынка к более качественной и натуральной продукции.

Структурированная икра" или "имитированная икра" на самом деле не является настоящей икрой, а представляет собой "икорное рыбное изделие". О чем производитель указывает мелким шрифтом на упаковке.

Если на упаковке указано "икорное изделие" или "икорно-рыбный продукт", или если в составе присутствуют многочисленные добавки, такие как загустители (например, альгинат натрия, каррагинан) и красители, это явный знак того, что это — имитация икры, а не натуральный продукт. Такая маркировка и компоненты в составе сигнализируют о том, что продукт далек от настоящей икры, и представляет собой его искусственную замену.

Например, в процессе изготовления "структурированной икры" поврежденные некондиционные икринки тщательно перемешивают в однородную смесь, затем с помощью целого комплекса пищевых добавок придают ей форму шариков с оболочкой, тем самым восстанавливая структуру икры. При этом их наличие, а также полный состав продукта должен быть обязательно указан на этикетке.

Подробнее о том, чем структурированная икра отличается от натуральной, можно прочитать в нашем материале.

В преддверии Нового года Россельхознадзор в очередной раз просит российских граждан обращать внимание на маркировку продукции, особенно на наименование и состав, и не позволять недобросовестным производителям, называющим "икрой" икорное рыбное изделие, содержащее неизвестное количество химических пищевых добавок, вводить себя в заблуждение. (INFOLine, ИА (по материалам Россельхознадзора) 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Производство лососевой икры в России в январе - ноябре выросло на 18%.**

#### **Показатель составил 12,1 тыс. тонн**

Производство натуральной лососевой икры в России в январе - ноябре 2025 года выросло на 18% - до 12,1 тыс. тонн, сообщили в Россельхознадзоре.

"Анализ ФГИС "ВетИС" показал, что за 11 месяцев 2025 года в России произведено 12,1 тыс. тонн натуральной лососевой икры, что на 18% превышает показатель аналогичного периода 2024 года, когда было изготовлено 9,9 тыс. тонн", - говорится в сообщении.

Положительная динамика отмечается и в сегменте осетровой икры - выпуск увеличился на 11% и составил 88 тонн.

Ведомство также сообщает, что на фоне роста производства натуральной икры продолжается сокращение изготовления её аналогов. Так, выпуск красной имитированной икры снизился на 53%, с 615 до 279 тонн, а красной структурированной икры - на 27%, с 534 до 385 тонн. Также уменьшилось производство чёрной имитированной икры на 5% и составило 166 тонн против 174 тонн годом ранее.

"Структурированная икра" или "имитированная икра" на самом деле не является настоящей икрой, а представляет собой "икорное рыбное изделие". О чем производитель указывает мелким шрифтом на упаковке. Если на упаковке указано "икорное изделие" или "икорно-рыбный продукт", или если в составе присутствуют многочисленные добавки, такие как загустители (например, альгинат натрия, каррагинан) и красители, это явный знак того, что это - имитация икры, а не натуральный продукт. Такая маркировка и компоненты в составе сигнализируют о том, что продукт далек от настоящей икры, и представляет собой его искусственную замену", - пояснили в ведомстве.

В преддверии Нового года Россельхознадзор просит российских граждан обращать внимание на маркировку продукции, особенно на наименование и состав, и не позволять недобросовестным производителям, называющим





"икрой" икорное рыбное изделие, содержащее неизвестное количество химических пищевых добавок, вводит себя в заблуждение. (ТАСС 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

**Тысячи "квадратов" морозильных складов в Петербурге сдали под рыбу и морепродукты. "Деловой Петербург". 17 декабря 2025**

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"Тематические новости" на нашем сайте <https://infoline.spb.ru>, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Новости масложировой промышленности

### Выпуск растительных масел в России в октябре стал рекордным.

По итогам октября объем производства растительных масел в России составил 968 тыс. тонн. Это на 4,9% выше год к году и является новым историческим максимумом, сообщили "Ъ" в "Совэкон". Всего за первые два месяца сезона (сентябрь—октябрь) производство растительных масел в России составило 1,67 млн тонн, прибавив 2,5%. Исполнительный директор Масложирового союза Михаил Мальцев говорит, что выпуск масел в России с начала сезона увеличился на 4%.

В OleoScore оценили совокупный объем производства масла за сентябрь—октябрь в 1,67 млн тонн, фиксируя рост на 2,6% год к году. Наиболее выраженный позитивный тренд показывает рапсовое масло: объем его выпуска в октябре составил 181 тыс. тонн, в сентябре—октябре — 330 тыс. тонн. Год к году значения выросли на 32,1% и 22,2% соответственно. Производство подсолнечного масла за два месяца сезона сократилось на 6,9%, до 1,08 млн тонн, соевого — прибавило 38,9%, до 250 тыс. тонн.

Директор "Совэкона" Андрей Сизов считает, что рост объемов производства масла связан с высоким урожаем. В условиях закрытого экспорта сырья это автоматически означает увеличение переработки, пояснил он.

В OleoScore не исключают, что часть переработчиков переориентируются с подсолнечника на рапс и сою, что объясняется спросом и динамикой цен на сырье. Так, стоимость рапса на внутреннем рынке снизилась на 13,1% год к году, до 37,3 тыс. руб. за тонну. Экспортные цены при этом растут. На 12 декабря цена 1 тонны рапсового масла с поставкой из Нидерландов составила \$1,26 тыс., прибавив 11,2% в годовом выражении. (Коммерсантъ 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Воронежская агрофирма хочет обанкротить липецкий маслозавод.

В Арбитражный суд Липецкой области поступило заявление воронежского ООО "Зерновая группа" Абдурашида Гацайниева о признании банкротом местного производителя растительных масел ООО "Усманьмаслопродукт". Сумма требований и суть их происхождения не раскрываются. Заявление пока не принято к производству. Это следует из картотеки арбитражных дел. Ранее стороны не встречались в суде.

Параллельно в воронежском арбитраже рассматриваются два иска местного торговца оборудованием ООО "Призма" Геворга Аветисяна к маслозаводу. Общая сумма требований компании составляет 44,4 млн руб. Их суть не раскрывается. Оба заявления приняты к производству, судебные заседания назначены на 21 января 2026 года.

По данным Rusprofile, ООО "Зерновая группа" зарегистрировано в Рамонском районе Воронежской области в 2018 году. Уставный капитал — 10 тыс. руб. Основной вид деятельности — выращивание зерновых, зернобобовых культур и семян масличных культур. Владеет и руководит компанией Абдурашид Гацайниев. С 2020 года общество демонстрирует нулевую выручку и чистую прибыль.

ООО "Усманьмаслопродукт" зарегистрировано в Усманском районе Липецкой области в 2021 году. Уставный капитал — 100 тыс. руб. Основной вид деятельности — производство масел и жиров. Компания принадлежит ее директору Юсупу-Хаджи Ацаеву. В 2024 году общество показало выручку в 382 млн руб. при чистой прибыли 1,4 млн руб.

ООО "Призма" зарегистрировано в Рамонском районе Воронежской области в 2023 году. Уставный капитал — 10 тыс. руб. Основной вид деятельности — оптовая торговля скобяными изделиями, водопроводным и отопительным оборудованием. Владеет компанией Геворг Аветисян. 2024 год общество закончило с нулевой выручкой и чистым убытком в 3 тыс. руб. Гендиректор — София Райская.

На прошлой неделе сообщалось, что липецкое управление ФНС хочет обанкротить местного транспортировщика ООО "ОТК Автологистика". (Коммерсантъ 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Белгородская компания холдинга ЭФКО стала тбилисской.

В станице Тбилисской Краснодарского края предприятие, ещё недавно носившее название "СояАгро", за 2024 год увеличило выручку в 119 раз — до 3,6 млрд рублей.

Летом 2024 года белгородская компания ООО "СояАгро" официально переехала и сменила название на ООО "Тбилисский маслоэкстракционный комплекс" (ТМК). В том же году, после смены наименования и адреса, финансовые показатели компании показали резкий рост.

Выручка: 3,6 млрд рублей (+11 827% к предыдущему периоду).

Чистая прибыль: 88,4 млн рублей (+510%).

Уплачено налогов: 5,4 млн рублей (рост в 28 раз).

Юридическое лицо существует с 2017 года, имеет уставный капитал в 5 млн рублей и не фигурирует в реестрах недобросовестных поставщиков. С 30 мая 2024 года учредителем ООО "ТМК" является АО "ЭФКО Продукты Питания", с 28 марта 2025 г. директором предприятия выступает Максим Кулагин.



Среднее фактическое количество сотрудников, которые работали в организации за прошлый год, — 4 человека. ООО "ТМК" имеет одно подразделение и в реестр субъектов малого и среднего предпринимательства не входит. Согласно официальным данным, компания занимается полным циклом производства: от выращивания и переработки в масло, муку и крупу зерновых и масличных культур до хранения и оптовой торговли готовой продукцией. (ИА Бел.Ру 15.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

**Связующее звено: какими соусами пополнилась российская кухня. "Известия". 13 декабря 2025**

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "Тематические новости" на нашем сайте <https://infoline.spb.ru>, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

**Мощности смазали рапсом. "КоммерсантЪ". 16 декабря 2025**

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге "Тематические новости" на нашем сайте <https://infoline.spb.ru>, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Инвестиционные проекты в масложировой промышленности

### Правительство региона инвестирует в модернизацию для повышения качества жизни на Чукотке.

Правительство Чукотского автономного округа подвело итоги программ субсидирования, направленных на обновление техники и оборудования. Общая сумма поддержки предпринимателей составила 56,5 миллиона рублей, что напрямую отразится на улучшении логистики, сервиса и товаров для жителей региона.

В результате конкурсного отбора семь проектов получили субсидии на первый лизинговый взнос. Благодаря этой поддержке в округе появятся новые седельные тягачи для надёжных перевозок грузов и топлива, снегоболотоходы для обслуживания отдалённых посёлков, а также легкомоторный самолёт для обеспечения стабильности снабжения населённых пунктов и оперативного решения транспортных задач.

В рамках второй программы субсидирования поддержаны восемь проектов по компенсации стоимости оборудования. Жителей и гостей Билибино ждёт новая продукция – местное производство начнёт выпуск и фасовку майонеза. В Певеке модернизация птицефермы направлена на увеличение производства свежих яиц. Для повышения безопасности и качества дорог в Билибинском районе будет создана современная база для строительства зимников. Открытие кафе "Студенческое" в столице округа расширит возможности для досуга, а развитие судостроения в Анадыре обеспечит население маломерными судами.

Реализация этих инициатив укрепит экономику округа и решит конкретные задачи по повышению комфорта жизни. Жители Чукотки получают более стабильные поставки товаров, качественные местные продукты и новые сервисы благодаря инвестициям в модернизацию регионального бизнеса. (INFOLine, ИА (по материалам Администрации) 15.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Под Волгоградом за долги предпринимателя продают цеха и имущество маслозавода.

Объекты недвижимости расположены в Сувоикино, заявки на участие в торгах принимаются до конца января. В Волгоградской области выставлена на продажу часть недвижимости и оборудования, принадлежащих индивидуальному предпринимателю Ирине Ивановой и находящихся на территории Сувоикинского завода растительных масел. Начальная цена имущества — 33 507 291 рублей.

Как следует из документации к торгам, размещенной в едином федеральном реестре сведений о банкротстве, на продажу выставляется здание главного корпуса площадью 3217,4 квадратных метра, находящегося в ипотеке у КПКГ "Честь", а также здание винного цеха площадью 3082 квадратных метра, расположенные по адресу: Сувоикино, улица Линейная, 33. Кроме того, в состав лота входит оборудование, позволяющее выполнять подготовку сырья к экстракции растительного масла и его фасовке.

Отметим, среди кредиторов предпринимателя Ивановой — банки и кредитные потребительские кооперативы, налоговая служба, а также Фонд микрофинансирования предпринимательства Волгоградской области. Торги проводятся в форме аукциона с открытой формой представления предложений о цене.

Напомним, ранее в Сувоикино был выставлен на продажу молокозавод, расположенный в самом центре города. Продавец уверял: помещение подходит под любой вид деятельности, в том числе ресторан или спортклуб. (v1.ru 13.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### В Ростовской области возводят маслозавод мощностью 600 тонн в сутки.

На Дону ООО "Мальчевский" строит новый маслоэкстракционный завод — производственный комплекс "Светлый" мощностью 600 тонн в сутки. Об этом "Ъ-Ростов" сообщили в пресс-службе регионального министерства сельского хозяйства и продовольствия.

Согласно данным инвестора, годовая производительность предприятия по переработке сырья достигнет 180 тыс. тонн. Общий объем вложений в реализацию проекта составит 5 млрд руб. Социальным результатом станет появление 80 новых рабочих мест в сельской местности.

"На данный момент уже подготовлена проектно-сметная документация, получено заключение экспертизы и разрешение на возведение объекта, закуплено и доставлено оборудование. В настоящее время ведутся строительно-монтажные работы", — говорится в сообщении.

**Для справки:** Название компании: *Мальчевский производственный комплекс Светлый, ООО (МПК Светлый)*  
Адрес: 346140, Россия, Ростовская область, Миллеровский р-н, ст-ца Мальчевская, ул. Железнодорожная, стр. 2  
E-Mail: [sk-svetlyi@yandex.ru](mailto:sk-svetlyi@yandex.ru) Руководитель: Гришин Николай Александрович, генеральный директор (Коммерсантъ 15.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



### **В Неклиновском районе Ростовской области достроили первую очередь завода растительных масел.**

В селе Троицком (Неклиновский р-н Ростовской области) завершилось строительство первого этапа маслоэкстракционного завода. По данным инвестора — таганрогского ООО "Агропрайм", со временем предприятие будет выпускать продукцию из всех видов масличных культур, включая сою. Заявленная суточная мощность переработки — 1 тыс. тонн сырья, годовая — 330 тыс. тонн. Как писал "Город N", проект стартовал в 2021 году и к середине июля 2024-го подорожал на 21%, с 3,3 млрд руб. до 4 млрд руб. К концу 2025 года речь шла о 4,3 млрд руб.



Изначально "Агропрайм" планировал ввести завод в III квартале 2022 года. В 2024 году в проект пришел кубанский предприниматель, основатель ГК "Краснодарзернопродукт" и экс-депутат Заксобрания Краснодарского края Алексей Сидюков. Он получил 51% акций ГК "Агропрайм" Александра Алимова. По данным "СПАРК-Интерфакса", в 2024 году "Агропрайм" выручил 3,6 млрд руб. и получил прибыль 152,3 млн руб. Соответствующие показатели 2023 года: 7,5 млрд руб. и 239,2 млн руб.

**Для справки:** Название компании: *Агропрайм, ООО* Адрес: 347923, Россия, Ростовская область, Таганрог, ул. Адмирала Крюйса, 27 Телефоны: +78634477170 Е-Mail: [terminal@agroprime61.ru](mailto:terminal@agroprime61.ru) Web: <https://www.agroprime61.ru> Руководитель: *Алимов Александр Николаевич, генеральный директор* (Деловой Ростов 17.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Благодаря краевой поддержке пермская компания развивает производство натуральных масел.**

Благодаря финансовой и образовательной поддержке региона пермская компания "Маслолад" нарастила продажи в онлайн и офлайн и вышла на экспорт.

Создателями семейного бизнеса стали супруги Максим Ладкин и Юлия Чвинова. "Все началось, когда мы решили сделать свой образ жизни более здоровым. За спортом подтянулось и питание. Тогда и заинтересовались изготовлением масла в домашних условиях. Купили ручной пресс и начали производить несколько видов масла. На праздниках угощали друзей, на работе — коллег. Спустя совсем немного времени продукция стала пользоваться популярностью совсем не в узких кругах. И мы приняли решение открыть две точки. В период коронавируса организовали онлайн-продажи и доставку масла", — поделились супруги.

В 2022 году, пройдя бесплатное обучение в Центре "Мой бизнес", директор компании "Маслолад" Максим Ладкин успешно защитил свой бизнес-проект и выиграл грант в размере 500 тыс. рублей. На грантовые средства он закупил современное и экологичное оборудование, которое позволило нарастить объем и увеличить продажи и сбыт.

"Мы запустили уникальный формат магазина — открытого производства, где каждый желающий может посмотреть, как, в каких условиях и из чего производится продукция, а также продегустировать её перед покупкой. Это способствует доверию у покупателей и приобщает жителей региона к натуральной, вкусной и, главное, полезной продукции", — рассказал Максим Ладкин.

Сейчас в ассортименте производителя более 100 различных наименований товаров: сыродавленные масла холодного отжима, натуральные пасты из орехов и семян (урбечи), натуральный шоколад ручной работы без сахара, свежесжатый гранатовый сок, цельнозерновой бездрожжевой хлеб, эфирные масла и аромароллеры и много других продуктов.

В 2025 году компания "Маслолад" приняла участие в более 20 мероприятиях на территории Пермского края и за его пределами, представляла Прикамье на выставке "Россия" на ВДНХ, вошла в число финалистов конкурса "Лидер Пермского края" в номинации "Малый бизнес. Торговля. Услуги". Кроме того, предприятие стало участником федерального проекта "Платформа роста", организованного Wildberries&Russ (РББ) совместно с Агентством стратегических инициатив, направленного на развитие предпринимателя в электронной коммерции.

Как итог — количество клиентов и оборот за 2025 год вырос в 2 раза, расширилась география клиентов. В рамках реализации Нацпроекта "Международная кооперация и экспорт" Центр поддержки экспорта Пермского края помогает вести переговоры о заключении контрактов и поставках продукции в Казахстан и Индонезию.

Добиться успеха помогла, в том числе, господдержка Микрофинансовой компании Пермского края. Компания "Маслолад" оформила микрозайм "Приоритетный": можно получить до 5 миллионов рублей по ставке от 3% годовых с отсрочкой платежа до 6 месяцев на срок до 3-х лет. Эта программа реализуется в рамках национального проекта "Эффективная и конкурентная экономика". Средства направили на открытие новой торговой точки — фермерского островка "Покупай пермское" в торгово-развлекательном центре "iMall Эспланада". Кроме того, удалось пополнить оборотные активы — закупить фермерское сырье.

"История "Маслолада" — яркий пример, как увлечение и труд, поддержанные государством, становятся локальным брендом. Для нас такие предприятия — приоритет. Это не просто производство. Это создание рабочих мест,





развитие территорий и укрепление экономической самостоятельности Пермского края", – отмечает Ольга Травникова, генеральный директор АО "Микрофинансовая компания Пермского края".

Планы производителя "живых" масел на следующий год – увеличить объемы продаж продукции в 2-3 раза: расширить ассортимент, заключить новые экспортные контракты, развивать электронную коммерцию, а также открыть новую точку "Покупай пермское". (INFOLine, ИА (по материалам Администрации Пермского края) 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

#### **Башкирский агрохолдинг в 2027г планирует запустить комплекс по переработке сои - власти.**

ООО "ЗС Агро холдинг" (Башкирия) планирует ввести в эксплуатацию комплекс по переработке сои в 2027 году. Заместитель премьер-министра республики Александр Шельдяев сообщил об этом на оперативном совещании регионального правительства во вторник.

"На площадке N2 в Ишимбайском районе компанией "ЗС Агро холдинг" ведется активное строительство завода по переработке сои производительностью 150 тонн в сутки", - сказал он.

Сообщалось, что компания планировала наладить на территории ОЭЗ промышленно-производственного типа "Алга" производство шрота и соевого масла мощностью 60 тонн переработки в сутки (19,5 тыс. тонн в год). Строительство комплекса стартовало в 2021 году. Стоимость проекта на конец 2021 года оценивалась в 307 млн рублей.

По данным ЕГРЮЛ, ООО "ЗС Агро-холдинг" зарегистрировано в феврале 2021 года, занимается производством готовых кормов для сельскохозяйственных животных. Основным владельцем компании (44% долей) является предприниматель Айрат Зигангиров.



**Для справки:** Название компании: ЗС Агро Холдинг, ООО (ИНН 0261049138) Адрес: 453215, Россия, Республика Башкортостан, Ишимбайский район, Ишимбай, ул. Геологическая, 33, этаж 2, помещ. 19 Телефоны: +79153896373 E-Mail: [info@3sagro.ru](mailto:info@3sagro.ru) Web: <http://3sagro.ru> Руководитель: Садыков Эдуард Агзамович, генеральный директор (Интерфакс - Россия 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Новости хлебобулочной промышленности

### Число новых пекарен за последние пять лет выросло почти в три раза.

Рост прослеживается с начала пандемии, рассказала агентству "Москва" директор НИИ хлебопекарной промышленности Марина Костюченко. Тогда стали активно открываться маленькие пекарни по соседству и в формате to go — в итоге москвичи прочувствовали всю прелесть и удобство таких мест и уже не захотели от них отказываться.

"За последние пять лет объемы производства хлебобулочных изделий в Москве выросли на 4,2%, а число зарегистрированных предприятий — примерно в три раза. Этот хлебный бум связан не только с расширением крупных заводов, но и с бурным развитием малого бизнеса — ремесленных пекарен, специализированных мини-производств и точек свежей выпечки", — сообщила Костюченко.

По ее словам, тенденция также напрямую связана с изменением пищевого поведения москвичей, которые все чаще питаются на ходу. Лепешки, тортильи, пирожки и гамбургеры — все это понемногу вытесняет обычный магазинный хлеб, который идет как обязательное дополнение к обеду или ужину.

"Поколения миллениалов и зумеров все чаще отказываются от традиционного трехразового питания и переходят к фаст-кейсам и перекусам. В этом контексте хлебобулочные изделия становятся самостоятельной частью готовой еды", — пояснила директор НИИ.

Пекарни быстро подстраиваются под новые запросы и оптимизируют производство, отметила эксперт: маленькие точки используют замороженную продукцию, которую не нужно готовить каждый раз с нуля. Ее можно заказывать большими партиями с крупных производств на конкретные локации, будь то пекарня у дома или кафе в ТЦ, и хранить без потери качества.

В результате выпечка и свежий хлеб готовятся по запросу в течение всего дня. Это очень актуально для Москвы, учитывая, что завтрак у всех начинается в разное время, а у кого-то первый прием пищи и вовсе выпадает на полдник, что не отменяет желания насладиться свежим круассаном с чашкой ароматного кофе. (Москвич Mag 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Суд оставил в силе отказ в изъятии бывшей мельницы в Ярославле.

Здание бывшего мукомольного завода №1 не будут изымать у собственника. Второй арбитражный апелляционный суд отклонил жалобу Государственной службы охраны объектов культурного наследия (ГС ООКН) Ярославской области на решение областного арбитражного суда.

"Ъ-Ярославль" сообщал, что ГС ООКН требовала изъять здание мукомольной мельницы Крохоняткиных-Вахрамеевых у ОАО "Инкомпроект – Инвест" в связи с ненадлежащим состоянием объекта. Но суд решил, что до изъятия памятника служба должна была выработать совместную позицию с владельцем по сохранению мельницы. ГС ООКН обжаловала решение, но суд жалобу отклонил по формальным основаниям.

"Апелляционная жалоба подана заявителем с пропуском процессуального срока, предусмотренного на обжалование судебного акта", — говорится в определении суда. (Коммерсантъ 17.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Инвестиционные проекты в хлебобулочной промышленности

### "Вкусному миру" выделили землю под новый пищевой завод в Башкирии.

В Иглинском районе Башкирии начнется реализация приоритетного инвестиционного проекта по созданию производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Соответствующее распоряжение подписал глава республики Радий Хабиров.

Согласно документу, компании "Вкусный Мир" предоставлен в аренду без торгов земельный участок площадью 2 гектара. Участок с видом разрешенного использования "Пищевая промышленность" расположен в Иглинском сельсовете. Проект предполагает строительство первого этапа нового производства.

Министерству земельных и имущественных отношений поручено заключить договор аренды с компанией.

**Для справки:** Название компании: Вкусный Мир, ООО (ИНН 0272929039) Адрес: 450502, Россия, Республика Башкортостан, м. р-н Уфимский, с. п. Кирилловский Сельсовет, д. Кириллово, ул. Центральная, 119, помещ. 2 Е-  
Mail: [vkus\\_mir7@mail.ru](mailto:vkus_mir7@mail.ru) Руководитель: Сиддигов Кудрат Абдуллаевич, генеральный директор (UfaTime 12.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Новости кондитерской промышленности

### Продукция подмосковного производителя стала лауреатом конкурса "Гастрономический сувенир".

Подмосковная продукция торговой марки "Огуречная столица" из Луховиц стала лауреатом XI Всероссийского конкурса "Туристический сувенир", заняв 1 место в номинации "Гастрономический сувенир" средней ценовой категории. Торжественная церемония награждения состоялась 13 декабря в Санкт-Петербурге, сообщает пресс-служба Министерства сельского хозяйства и продовольствия Московской области.

"Производство уникальных десертов из луховицкого огурца началось с варенья. Сегодня в ассортименте представлены несколько вкусов, включая классическое огуречное, с яблоком, пряное, с лимоном и имбирем для поддержания иммунитета, а также с огурцами и медом — его варят по старинному рецепту времен XVI века. Кроме того, коллекция сладостей включает мармелад, зефир, пряники и печенье с необычной начинкой из огурцов", — говорится в сообщении.

Торговая марка "Огуречная столица" уже не первый год становится победителем в номинации "Гастрономический сувенир", повышая интерес к региональной продукции среди потребителей и туристов со всей страны. В этом году на конкурс поступило более 3,5 тысяч заявок, а в общенациональный финал прошли свыше 1 тысячи конкурсных позиций от участников из 71 региона России и Республики Беларусь. Номинация способствует дальнейшему продвижению гастрономических брендов региона. (Интернет-портал Правительства Московской области 15.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Петербургская компания требует 53 млн с Воронежской кондитерской фабрики.

В Арбитражный суд Воронежской области поступило исковое заявление петербургского ООО "Графобал-рус" к ОАО "Воронежская кондитерская фабрика". Сумма требований составляет 52,6 млн руб. Это следует из картотеки арбитражных дел.

Заявление пока не принято к производству, суть требований не раскрывается. Ранее стороны в суде не встречались.

По данным Rusprofile.ru, ООО "Графобал-рус" зарегистрировано в феврале 2016 года в Санкт-Петербурге. Основной вид деятельности — оптовая торговля прочими бытовыми товарами. Уставный капитал — 10 тыс. руб. Генеральным директором является Елизавета Покровская. Учредитель — литовско-словацкое АО "Графобал в ильнюс". По итогам 2024 года компания выручила 103 млн руб., прибыль составила 1,6 млн руб.

ОАО "Воронежская кондитерская фабрика" зарегистрировано в июле 1996 года для производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий. Уставный капитал — 8,5 млн руб. Учредители в ЕГРЮЛ не указаны. Управляется московским ООО "Объединенные кондитеры", конечным бенефициаром которого указано столичное же АО "Агроинвест" (75%).

Как сообщал ранее "Ъ-Черноземье", в конце ноября стало известно, что начальнице отдела Воронежской кондитерской фабрики дали семь лет по статье о подкупе.



**Для справки:** Название компании: Воронежская кондитерская фабрика, ОАО (ВКФ) Адрес: 394030, Россия, Воронежская область, Воронеж, ул. Кольцовская, 40 Телефоны: +7(473)2008040; +7(473)2356638 Факсы: +7(473)2523572 E-Mail: [ivkovner@konfet.vrn.ru](mailto:ivkovner@konfet.vrn.ru) Web: <https://www.uniconf.ru/factories/vko/> Руководитель: Андрюшкин Дмитрий Александрович, генеральный директор УК ООО "Объединенные Кондитеры" (Коммерсантъ 15.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### "Алёнка" — Марка №1 в России!

12 декабря в Государственном Кремлевском Дворце состоялось торжественное награждение лауреатов ежегодной Национальной премии доверия покупателей "Марка №1 в России". Шоколад "Аленка" признан победителем в номинации "Шоколад и конфеты".

Андрей Аксенов, Управляющий директор холдинга "Объединенные кондитеры", со сцены Кремлевского Дворца отметил, что самая ценная награда, которая есть у "Аленки" — народная любовь.

"С момента своего появления на свет, шоколад "Аленка" собрал много разных наград — гран-при международных и российских дегустационных конкурсов, Знак Качества Роскачество. Теперь у "Аленки" есть звание "Марки №1 в России", награда за качество, одобренную покупателями".





"Алёнка" - один из первых молочных шоколадов, который появился в нашей стране в далеком 1965 году и технология его производства остается неизменной уже более полувека, так что это вкус знакомый с детства для многих поколений россиян и жителей стран СНГ.

У молочной "Алёнки" ярко выраженный вкус какао, этого эффекта на фабрике "Красный Октябрь" добиваются путем использования в составе качественного, недозодорированного какао-масла и этот ингредиент делает вкус и аромат шоколада незабываемым".

В ассортименте бренда "Аленка" в настоящее время шоколад, конфеты, карамель, печенье, бисквитные пирожные, вафли, вафельный торт, новогодние наборы.

**Для справки:** Название компании: *Холдинг Объединенные кондитеры* Адрес: 115184, Россия, Москва, пер. 2-й Новокузнецкий, 13/15, стр. 1 Телефоны: +78002005599; +7(495)7306946 E-Mail: [pr@uniconf.ru](mailto:pr@uniconf.ru) Web: [www.uniconf.ru](http://www.uniconf.ru)  
Руководитель: Орлов Алексей Викторович, управляющий директор Холдинга "Объединенные кондитеры"; Носенко Сергей Михайлович, Заместитель Председателя Совета директоров Холдинга «Объединенные кондитеры» (INFOLine, ИА (по материалам компании) 15.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

## **Как меняется кондитерская полка: новая реальность и актуальные тренды. "Ритейл.ру". 15 декабря 2025**

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"**Тематические новости**" на нашем сайте <https://infoline.spb.ru>, для перехода нажмите [здесь](#).

[Ритейл.ру](#)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)





## Инвестиционные проекты в кондитерской промышленности

### В Тольятти будет запущено производство кондитерских изделий (Самарская область).

Команда Агентства по привлечению инвестиций с рабочим визитом побывала на строящемся предприятии компании "Фабрика Бисквита". Компания выпускает хлебобулочные и кондитерские изделия, среди которых сухари, разные виды печенья торты, пирожные, пироги и бисквиты, предназначенные для длительного хранения.

В настоящее время инвестор возводит новые мощности в Тольятти, в статусе резидента территории опережающего развития. Уже возведен производственный корпус, завершены отделочные работы в здании фабрики, проведена система отопления, электроснабжения. В декабре предприятие подключено к газоснабжению и котельной.

Общий объем инвестиций в создание производства составляет 1,3 млрд рублей. В планах - создание 146 рабочих мест.

Основной целью визита стало обсуждение текущих вопросов, связанных с реализацией инвестпроекта и введения фабрики в эксплуатацию. Обсуждались и меры региональной поддержки, направленные на повышение конкурентоспособности предприятия.

"В Тольятти приходят инвесторы не только в традиционной для города сфере машиностроения, автокомпонентов, но и в сфере фармацевтики, альтернативной энергетики, пищевой промышленности. И в этом команда региона во главе с губернатором Вячеславом Андреевичем Федорищевым видит значительный потенциал для роста. Со стороны Агентства мы готовы всесторонне помогать инвесторам, в том числе, в привлечении региональных и федеральных инструментов поддержки и во взаимодействии с ресурсоснабжающими организациями", - отметил Иван Манаев, исполнительный директор Агентства по привлечению инвестиций Самарской области.

Агентство работает для бизнеса в режиме "одного окна". Здесь инициаторам проектов готовы оказать необходимое содействие для выбора площадки, подбора мер поддержки и быстрого запуска проекта на территории региона. Комфортные условия для ведения бизнеса в регионе создаются в соответствии с задачами нацпроекта "Эффективная и конкурентная экономика".

**Для справки:** Название компании: *Фабрика Бисквита, ООО* Адрес: 445028, Россия, Самарская область, Тольятти, бульвар Королева, 13 Телефоны: +7(927)6937041 E-Mail: [fabricabiskvita63@gmail.com](mailto:fabricabiskvita63@gmail.com) Руководитель: *Посохов Василий Дмитриевич, бенефициар; Рябов Дмитрий Петрович, генеральный директор* (Российская газета 17.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Предприятия Вологодчины получили господдержку на модернизацию производств.

Региональный центр инжиниринга в 2025 году помог в автоматизации производств пяти вологодским компаниям, среди них производители кондитерской продукции, палочек для мороженого, сухой древесной стружки в брикетах, козловых кранов.

За счет оказания услуги предприятия имеют возможность автоматизировать производственные процессы, увеличить объем выпускаемой продукции и сократить время ее изготовления.

"Мы модернизировали систему фасовки древесной муки и тем самым сократили время фасовки на 25%. За счет этого в перспективе снизится объем потерь из-за некорректного взвешивания при фасовке в ручном режиме на 7% на каждом мешке. Новая установка на нашем предприятии повышает эффективность переработки отходов деревообрабатывающих предприятий региона в новый продукт и делает их производства более экологичными. Услуга оказывается субъектам МСП Вологодской области на условиях софинансирования: 50% стоимости берет на себя Центр "Мой бизнес", 50% – получатель поддержки", – поделился Александр Филимонов, директор компании "Комфорт".

Напомним, что региональный центр инжиниринга является структурным подразделением Центра "Мой бизнес", который оказывает поддержку в рамках нацпроекта "Эффективная и конкурентная экономика", а также регионального проекта "Развитие инфраструктуры поддержки субъектов малого и среднего предпринимательства". (Официальный сайт Правительства Вологодской области 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Кондитеров припекает. "Коммерсантъ". 17 декабря 2025

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"Тематические новости" на нашем сайте <https://infoline.spb.ru>, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Инвестиционные проекты в консервной промышленности

### В Усть-Лабинске запустили вторую очередь консервного завода (Краснодарский край).

На грибном комплексе "Кирпильский" ввели в эксплуатацию новую производственную линию. Объем инвестиций в проект составил 839,7 млн рублей, здесь создали 40 новых рабочих мест.

– Агентство по привлечению инвестиций Краснодарского края сопровождало проект на всех этапах, включая инфраструктурные процедуры. Это позволило снизить стоимость электроподключения с 391 до 34 миллионов рублей. Предприятие внедряет современные технологии и работает по замкнутому циклу, делая производство эффективным и экологичным. Для нас важно поддерживать такие инициативы и создавать условия для их развития, – отметила директор Агентства Юлия Приходько.

Завод специализируется на переработке овощей и грибов и использует собственные технологические решения – производство мицелия и субстрата, альтернативное топливо и замкнутый цикл производства. Это снижает себестоимость, минимизирует отходы и повышает эффективность работы. (INFOLine, ИА (по материалам Администрации Краснодарского края) 14.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Новости производства бакалейной продукции

### Крупнейший производитель мяса птицы "Ресурс" купил макаронный бизнес Granmulino.

В последнее годы "Ресурс" скупает крупных производителей продуктов и сельскохозяйственные земли

Компания "РЗК ресурс" (структура группы агропредприятий "Ресурс" Виктора Наурузова) стала владельцем 100% долей ТД "Алтан" (входит в группу "Алтан" с бизнесом по производству муки и макарон), следует из ЕГРЮЛ. Изменения в реестр внесены 12 декабря. Это вторая за полгода смена собственника: в июне прежний владелец ТД "Алтан" Валерий Покорняк вышел из капитала, его долю получила Галина Маганова.

О том, что покупателем мог стать "Ресурс", писало в сентябре алтайское издание "Банкфакс".

Советником в сделке со стороны продавца выступал инвестбанк Unicorn, указано на сайте банка.

Оптовая компания ТД "Алтан" входит в холдинг "Алтан". Холдинг специализируется на производстве макарон и муки под брендом Granmulino. В него входят Пospelихинская макаронная фабрика и Пospelихинский комбинат хлебопродуктов. Владелец этих двух предприятий — АО "Научно-производственная фирма "Алтан", чьи бенефициары не раскрываются. В сделку вошли все активы "Алтана", утверждают два консультанта, знакомых с участниками сделки. "Алтан" был на продаже несколько лет, уточняет один из них.

Греческий инвестфонд Emporiki Venture Capital Emerging Markets Limited приобрел 19,8% акций "Алтана" в 1999 г. за \$3 млн. Остальная часть акций находилась у семьи Покорняка. В октябре 2011 г. основатель холдинга выкупил долю фонда. В 2018 г. РБК сообщал о планах Unicorn купить долю в АО "Научно-производственная фирма "Алтан".

Основное направление ГАП "Ресурс" — птицеводство. В 2024 г. она заняла 1-е место по производству мяса бройлера, выпустив 1,07 млн т.

Компании принадлежат бренды "Благояр" и "Наша птичка", под которыми выпускают куриное мясо, полуфабрикаты, колбаски. В последние годы группа приобретала земельные активы, мясоперерабатывающие предприятия, птицефабрики. Например, в 2024 г. группа купила производителя колбас "Владимирский стандарт", мясоперерабатывающий холдинг "Царицыно". Группа стала крупнейшей по приросту сельскохозяйственных земель, согласно майскому рейтингу BEFL. За год с мая 2024 г. по апрель 2025 г. у нее прибавилось 340 000 га, в результате она заняла 6-е место среди латифундистов с земельным банком 680 000 га.

"Ресурс" занимается также производством баранины, муки, растительных масел, молочных продуктов.

"Алтан", войдя в состав крупного сельскохозяйственного холдинга, сможет выйти на федеральный уровень — усилить присутствие в европейской части России, отмечает руководитель направления "Агро и пищевая промышленность" Unicorn Имран Мирзаев. Сейчас бренд Granmulino представлен и известен прежде всего за Уралом, говорит он. Для "Ресурса", по его словам, в сделке есть возможности для синергии. Компания сможет выйти в Алтайский край, ключевой регион по производству твердых сортов пшеницы. С помощью инфраструктуры "Алтана" отсюда могут идти поставки пшеницы, которая является важным компонентом кормов для птицы. Плюс "Ресурс" расширит свое присутствие в рознице за счет нового продукта — макаронных изделий, резюмирует он.

**Для справки:** Название компании: *Группа агропредприятий Ресурс (ГАП Ресурс)* Адрес: 119435, Россия, Москва, переулок Большой Саввинский, 11, эт. 4, пом. 1 Телефоны: +78007009039; +7(495)7488331 Факсы: +7(495)7417021 E-Mail: [info@gap-rs.ru](mailto:info@gap-rs.ru); [hotline@gap-rs.ru](mailto:hotline@gap-rs.ru); [pr@gap-rs.ru](mailto:pr@gap-rs.ru) Web: <https://www.gapresurs.ru> Руководитель: Наурузов Виктор Борисович, председатель Совета директоров (Shopper's 15.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Производитель продуктов питания из Подмосквья представил свой ассортимент в Африке.

Производитель продуктов питания "Маревен Фуд Сэнтрал", завод которого расположен в Серпухове, принял участие в международной выставке Food Africa 2025. Мероприятие прошло с 9 по 12 декабря в столице Египта и является одной из ключевых отраслевых площадок для производителей и дистрибьюторов на быстрорастущих рынках Африки и Ближнего Востока, сообщает пресс-служба Министерства сельского хозяйства и продовольствия Московской области.

"Посетителям представили более 10 наименований продукции, включая лапшу быстрого приготовления, бульоны, картофельное пюре, макаронные изделия и другие позиции. Регион поддерживает присутствие местных производителей на международных рынках. Для компаний — это возможность наладить деловые контакты и оценить потенциал расширения экспортных поставок", — говорится в сообщении.

**Маревен**



В ходе выставки представители предприятия провели встречи с потенциальными партнерами из Египта, стран Северной и Тропической Африки, а также государств Ближнего Востока, обсудив перспективы сотрудничества, условия локализации ассортимента и предпочтения местных потребителей. А для посетителей стенда организовали интерактивную зону.

Компания выпускает свыше 1,5 млрд единиц продукции в год и обеспечивает поставки по всей стране и за ее пределами. В совокупности "Маревен Фуд Сэнтрал" производит более 160 наименований продовольственных товаров, которые представлены в крупнейших розничных сетях под брендами "Роллтон", BIGBON, "Петра", Mareven Professional Food, Actibo и другими.

**Для справки:** Название компании: *Маревен Фуд Сэнтрал, ООО* Адрес: *143441, Россия, Московская область, Красногорский район, п/о Путилково 69 км. МКАД, "Гринвуд" стр.17Ф* Телефоны: *+7(495)7301186; +7(495)7301187; +7(4967)378865* Факсы: *+74957301186* E-Mail: [info@ru.mareven.com](mailto:info@ru.mareven.com) Web: <https://mareven.ru> Руководитель: *До Суан Хоанг, генеральный директор* (Интернет-портал Правительства Московской области 12.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### **Поставки южнокорейской лапши в Россию достигли максимума за 25 лет.**

#### **В ноябре импорт этой продукции составил \$5,9 млн**

Стоимостной объем импорта лапши быстрого приготовления из Южной Кореи в Россию в ноябре достиг максимальных месячных значений по крайней мере с 2000 года. Об этом свидетельствуют данные южнокорейской таможенной службы.

В ноябре 2025 года из Южной Кореи в Россию было поставлено лапши на \$5,9 млн. Это максимальный показатель с января 2000 года, более ранняя информация на портале не приводится. В ноябре 2024 года Россия импортировала рамена на \$3,3 млн. Рост составил более 75%. К сравнению, в апреле 2004 года стоимость завезенной продукции оценивалась в \$5,6 млн, в октябре 2025 года - около \$5 млн.

За 11 месяцев 2025 года Россия закупила лапши на \$42 млн. В аналогичный период 2024 года показатель составил \$24,4 млн, за весь 2024 год - \$27,4 млн.

По итогам 11 месяцев Россия оказалась на 9-м месте среди импортеров южнокорейской лапши быстрого приготовления. На первом месте Китай (\$362 млн), далее идут США (\$267 млн), Нидерланды (\$77 млн). На восьмом месте Австралия (\$45,1 млн), 10-е место заняла Канада (\$38,8 млн).

В начале ноября во время фестиваля рамена в Куми представители компании Nongshim - крупнейшего в Республике Корея производителя лапши быстрого приготовления - сообщили корреспонденту ТАСС, что планируют в 2026 году в рамках промоакции открыть временный магазин (pop-up store) в России. (ТАСС 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Новости производства готовой еды

### Почти половина россиян покупали в 2025 году готовую еду.

Ретейлеры отмечают рост интереса россиян к готовой еде. Спрос увеличивается в декабре и достигает пика в последнюю предновогоднюю неделю. Как рассказали "РГ" эксперты, продажи готовых салатов 30 и 31 декабря вырастают почти на 50%.

"Мы видим устойчивый рост интереса покупателей к готовой еде. Например, летом пользователи предпочитают окрошку, гаспачо и легкие салаты, тогда как с похолоданием растет популярность более сытных блюд - полноценных вторых блюд с мясом", - рассказала руководитель категории "Готовая еда" в "Самокате" Иванна Сироткина.

По ее словам, почти половина потребителей (48%) в этом году хотя бы раз заказывали готовую еду.

В то же время россияне чаще всего заказывают готовую еду в декабре - готовясь к Новому году. По словам Сироткиной, в прошлом году спрос рос от недели к неделе и достиг пика в финальную предновогоднюю неделю, превысив предыдущую более чем на 10%. "Горожане хотят получить не просто готовую еду, а решение, как быстро накрыть праздничный стол, чем удивить гостей и что подать не только в новогоднюю ночь, но и в течение зимних каникул", - добавила эксперт.

В пресс-службе сети магазинов здорового питания "ВкусВилл" отметили, что рост спроса на традиционно новогодние готовые салаты замечают уже в октябре. Стабильный рост спроса в декабре по отношению ко всему году составляет 20%. "К Новому году мы начинаем готовиться еще в августе-сентябре: формируем необходимые объемы, договариваемся с поставщиками о поставках", - пояснили в пресс-службе. Пик продаж приходится на последнюю неделю перед Новым годом. (Российская газета 05.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)





## Инвестиционные проекты в производстве готовой еды

### Авторефрижератор купило хабаровское предприятие готовой еды благодаря господдержке.

Свыше 2 млн рублей получил хабаровский предприниматель на приобретение авторефрижератора на льготных условиях в фонде поддержки малого предпринимательства. Помощь ему оказана благодаря нацпроекту "Эффективная и конкурентная экономика" (федеральный проект "Малое и среднее предпринимательство"). Как пояснили в минэкономразвития края, с начала года по 15 декабря краевым фондом поддержки МСП выдано 265 микрозаймов на общую сумму свыше 582 млн рублей.

- По отраслям в лидерах торговые и производственные предприятия. В том числе занятые в производстве и переработке пищевых продуктов. В этом году такие предприятия получили 19 микрозаймов на сумму 44,7 млн рублей, – рассказала директор краевого фонда поддержки малого предпринимательства Наталья Шалимова.

Компания, купившая рефрижератор, на рынке готовой еды с 2015 года. За это время выпуск продукции увеличился почти в 9 раз. Сегодня предприятие производит в месяц около 250 тысяч единиц продукции. Это разнообразные салаты, сэндвичи, онигири, кесадильи, сырники, а также морсы. В числе основных партнеров – крупные торговые сети Хабаровска.

- Вектор развития рынка указывает на дальнейший рост потребления готовой продукции – люди все меньше готовят сами и все чаще покупают готовую еду, – отметил предприниматель, директор компании "Сиеста-Фуд" Максим Давыдов. – При этом конкуренция у нас тоже растет. Поэтому в наших планах на 2026 год не только расширение линейки быстрой еды за счет включения популярных бургеров, фаршированных блинов, панини (итальянских бутербродов), но и новое перспективное направление: производство куриного мяса су-вид и куриных чипсов. Интересанты уже есть.

Чтобы поддерживать нужный температурный режим, продукцию необходимо перевозить на авторефрижераторах. Сейчас в парке предприятия 5 таких машин. Рост производства и планы на будущее потребовали приобретения еще одного холодильника на колесах. Выбрали проверенную на практике модель.

- Обратились в фонд поддержки малого предпринимательства. Нам одобрили заем на 2,2 млн рублей под ставку 8% годовых. Это 75% от стоимости авторефрижератора. Деньги получили без проволочек и сразу купили машину, – рассказал Максим Давыдов.

В фонде действуют льготные ставки, которые варьируются в зависимости от категории и места нахождения заемщика. По залоговым займам минимальная ставка 5% годовых предусмотрена для предпринимателей, работающих в трех северных районах края. Максимальная ставка – 15% годовых.

Также льготные условия кредитования в фонде предложены участникам проекта "Сделано в Хабаровском крае" и подписавшим Хартию промышленного суверенитета и импортозамещения. А в случае нехватки собственного залога в Фонде могут предложить услуги Гарантийного фонда.

Напомним, поддержка МСП входит в число показателей, характеризующих в регионе инвестиционный климат. Если такая поддержка развита, то бизнесу легче начинать свои проекты, то есть условия для инвестирования хорошие. Весь спектр инвестпривлекательности региона оценивают в рамках кампании Нацрейтинга инвестклимата. Ее проводят на основе анонимных опросов предпринимателей. (Официальный информационный интернет-портал Хабаровского края 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Новости производства растительных аналогов молока и мяса

### Россия экспортировала альтернативных напитков на \$8 млн. Какие и сколько?

С января по октябрь 2025 года Россия экспортировала порядка 1,7 тысячи тонн альтернативных напитков на сумму почти 8 миллионов долларов. Об этом Федеральный центр "Агроэкспорт" рассказал в своем Telegram-канале.

"К ним можно отнести обжаренный цикорий и прочие обжаренные заменители кофе, готовые продукты на основе чая или мате, жареный кофе без кофеина, нежареный кофе без кофеина", - говорится в публикации.

Отмечается, что за 10 месяцев Россия поставила в другие страны 1,3 тысячи тонн цикория и прочих обжаренных заменителей кофе и экстрактов на сумму свыше 5 миллионов долларов. Для сравнения, за тот же период в 2024 году было экспортировано около 860 тонн продукции на 3,1 миллиона долларов.

"Таким образом, экспорт увеличился на 49% в натуральном выражении и на 65% в стоимостном", - уточнили в "Агроэкспорте".

В пятерку стран-импортеров по весу попали Беларусь, Казахстан, Молдавия, Узбекистан и Кыргызстан.

Помимо этого, Россия нарастила поставки экстрактов, эссенций и концентратов чая или мате, а также готовых продуктов на их основе. С января по октябрь было экспортировано порядка 300 тонн на сумму почти 1,8 миллиона долларов, что превышает показатели прошлого года на 21% по весу и на 43% в денежном выражении. Ведущими покупателями по весу оказались Армения, Казахстан, Беларусь, Эстония и Узбекистан. (Российская газета 15.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Мясомолочная ботаника. "КоммерсантЪ". 12 декабря 2025

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"[Тематические новости](#)" на нашем сайте <https://infoline.spb.ru>, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Новости производства чая, кофе и какао

### РФ за 10 месяцев увеличила экспорт цикория и других заменителей кофе в 1,5 раза.

РФ за 10 месяцев этого года экспортировала 1,3 тыс. тонн цикория, других обжаренных заменителей кофе и экстрактов, что почти в 1,5 раза больше, чем за аналогичный период прошлого года. Выручка от экспорта выросла почти в 1,7 раза, до более \$5 млн, сообщает федеральный центр "Агроэкспорт" со ссылкой на оценки экспертов. В топ-5 импортеров в натуральном выражении вошли Белоруссия, Казахстан, Молдавия, Узбекистан и Киргизия. Кроме того, в январе-октябре РФ экспортировала около 300 тонн экстрактов, эссенций и концентратов чая или мате, а также готовых продуктов на их основе почти на \$1,8 млн. В натуральном выражении отгрузки выросли на 21%, в стоимостном - на 43%.

Основными покупателями были Армения, Казахстан, Белоруссия, Эстония и Узбекистан.

Как отметили в центре, популярность набирает и экспорт нежареного кофе без кофеина: если за 10 месяцев 2024 года было продано около 2 тонн, то за аналогичный период 2025 года - более 40 тонн (почти на \$100 тыс.). Экспорт жареного кофе без кофеина составил 60 тонн на сумму более \$870 тыс.

Всего же так называемых альтернативных напитков за 10 месяцев было экспортировано около 1,7 тыс. тонн почти на \$8 млн. (Интерфакс 15.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### В России повысился спрос на листовый чай.

К международному Дню чая, который отмечается 15 декабря, торговая сеть "Пятёрочка" представила результаты исследования покупательских предпочтений. За десять месяцев 2025 года гости "Пятёрочки" приобрели более 177 миллионов упаковок чая.

Положительную динамику показали собственные торговые марки сети – их продажи выросли на 15%, по сравнению с аналогичным периодом прошлого года. Сегодня каждая шестая проданная упаковка чая – это собственная марка "Пятёрочки". Лидером стал бренд Assand, на долю которого приходится 62% всех продаж собственных брендов. Покупатели выбирают эту марку в каждом десятом чеке.

Среди самых популярных вкусов зеленого оказались чай с мелиссой, молочный улун и зеленый чай с жасмином. Среди черного чая - с ароматом бергамота и цейлонский. Согласно результатам, 67% проданного чая СТМ – черный. 30% предпочитают зеленый, а всего 3% покупателей выбирают травяной чай. Продажи черного листового чая выросли на 30%, а зеленого листового — на 19%. Это существенно опережает рост продаж чая в пакетиках (18-20%), что может говорить о растущем интересе россиян к традиционным способам заваривания чая.

Анализ продаж по регионам показал, что высокий спрос на чай демонстрируют покупатели из регионов Юга, Центра и Волги. Эти территории лидируют как по популярности зеленого, так и черного чая.

**Для справки:** Название компании: *Корпоративный центр ИКС 5, ПАО (Торговые сети Пятёрочка, Перекресток, Чижик, Перекресток, Vprok.ru, X5 Восточная Сибирь)* Адрес: 119049, Россия, Москва, ул. Коровий Вал, 5, БЦ "Оазис" Телефоны: +74956628888; +7(495)7899595; +7(499)6771036; +7(903)0199518; 79166242819; +79166242819; +79108953535 Факсы: +7(495)6628888; +7(495)7899595 E-Mail: [info@x5.ru](mailto:info@x5.ru) Web: <https://www.x5.ru/ru> Руководитель: *Лобачева Екатерина, президент X5 Group; Шехтерман Игорь Владимирович, главный исполнительный директор* (INFOLine, ИА (по материалам компании) 15.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Покупатели диктуют новые правила на рынке кофе. Как адаптируется бизнес? "Российская газета".

**15 декабря 2025**

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"Тематические новости" на нашем сайте <https://infoline.spb.ru>, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

### Динамика макрокатегории горячих напитков в 2024–2025 гг. "RUSSIAN FOOD MARKET".

**№4/декабрь 2025**

Дайджест статей в демонстрационном выпуске не представлен. Для наших клиентов информация предоставляется в полном объеме, в том числе графические и табличные данные. Более подробная информация об услуге

"Тематические новости" на нашем сайте <https://infoline.spb.ru>, для перехода нажмите [здесь](#).

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## Глубокая переработка овощей и фруктов

### Исследование консервированного горошка: что купить к Новому году.

Роскачество завершило исследование консервированного горошка 20 популярных торговых марок по 443 показателям безопасности, качества и достоверности маркировки.

Весь консервированный горошек изготовлен на территории РФ (в Белгородской и Смоленской областях, в Краснодарском крае и в Кабардино-Балкарской Республике).

Какие торговые марки исследованы: Овощ в помощь, Heinz, Eko, ВкусВилл, Global Village, О'кей Daily, Знак заботы, Globus, 6 соток, Маркет, Бондюэль, Greenola, Ашан, Фрау Марта, Лента, Дядя Ваня, Green Ray, Кормилица, Юнона, Кубаночка.

### **Результаты исследования**

Вся проверенная продукция **полностью безопасна**. Не обнаружено пестицидов, ГМО, консервантов, красителей и нарушений по микробиологии. Консервы стерильны и герметичны. Можно утверждать, что консервированный зеленый горошек полностью соответствует требованиям безопасности по санитарно-гигиеническим и микробиологическим показателям, установленным ТР ТС 021/2011.

Требования к внешнему виду. Консервированный зеленый горошек, в маркировке которого указан ГОСТ, должен соответствовать целому ряду строгих органолептических показателей. Несоответствие ГОСТ в таких случаях рассматривается как нарушение, их выявили в продукции 3 торговых марок:

- Global Village и "Юнона" — неоднородный размер горошин — от мелкого до крупного. Количество битых зерен — 6,8%, и 6,9% соответственно, а для высшего сорта не должно превышать 6%;
- "Маркет" — обнаружили примесь кормового гороха коричневого цвета в количестве 1 шт.

Опережающему стандарту Роскачества по данному показателю не соответствовала продукция 6 торговых марок. Это не является нарушением, но такая продукция не может претендовать на присвоение государственного Знака качества.

Выявлены и нарушения по **консистенции** горошка и заливке:

- "Овощ в помощь" — консистенция горошка мягкая неоднородная, оболочка зерен чуть плотнее (жестче);
- "Лента" — заливочная жидкость мутная.

До требований опережающего стандарта Роскачества по этому показателю не дотянулась продукция одной торговой марки.

**Цвет** горошка также должен быть определенного цвета. Нарушения выявили в продукции одной торговой марки: "Лента" — цвет горошка оказался неоднородным (от бледно-оливкового до светло-зеленого и оливкового). **Цвет** заливочной жидкости также нехарактерный для данной продукции — бледно-желтый.

По **запаху и вкусу** несоответствий нет.

Несоответствие **массы**: в ходе исследования выяснилось, что фактическая массовая доля зерен от **массы** консервов меньше установленной ГОСТом в продукции 5 ТМ — "Ашан", "Знак заботы", "Маркет", "Юнона", О'кей Daily.

**А что с КБЖУ?** По массовой доле белка несоответствий нет. По массовой доле углеводов и жиров несоответствие выявлено в продукции ТМ "Юнона".

**Лучший горошек.** По результатам лабораторных испытаний продукция 8 торговых марок соответствует не только обязательным требованиям законодательства, но и опережающему стандарту Роскачества — "Бондюэль", "ВкусВилл", "Дядя Ваня", "Кормилица", "6 соток", "Фрау Марта", Eko, Globus. Продукция этих торговых марок может претендовать на присвоение государственного Знака качества.

### **Реакция контрольно-надзорных органов и производителей**

По информации, представленной Управлением Роспотребнадзора по Краснодарскому краю, в отношении ООО "ГРИН РЭЙ КУБАНЬ" (изготовитель горошка ТМ "Global Village") и ООО "ЮНОНА ИНВЕСТ ЛТД" (изготовитель горошка ТМ "Ашан", ТМ "Лента", ТМ "Юнона") объявлены предостережения о недопустимости нарушения обязательных требований.

По сведениям, представленным Управлением Роспотребнадзора по Смоленской области, в отношении ООО "Промконсервы" (изготовитель горошка ТМ "Овощ в помощь") объявлено предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований.

На основании приказа Федеральной службы по аккредитации приостановлено действие 9 деклараций о соответствии, заявителем которых является ООО "ПРОМКОНСЕРВЫ", ООО "ГРИН РЭЙ КУБАНЬ", ООО "БЕЛГОРОДСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ", ООО "ЮНОНА ИНВЕСТ ЛТД".

Производитель торговой марки "Овощ в помощь" (ООО "Промконсервы") после получения результатов испытаний произвел идентификацию забракованной продукции и разработал ряд корректирующих мероприятий для предотвращения риска выработки продукции несоответствующего качества. Производитель увеличил количество выборки сырья на этапе входного контроля, ввел правила отбора проб сырья на входном контроле из каждого октабина. Также был приобретен и введен в эксплуатацию фотосепаратор для отсортировки несоответствующего сырья на этапе линии подачи сырья на дефростацию.



Производитель торговых марок "Окей Daily", "Знак заботы", "Маркет" (ООО "Белгородский консервный комбинат") сообщил о проведении претензионной комиссией внутренней проверки на производстве по факту выявленных несоответствий.

Производитель торговой марки "Global Village" (ООО "Грин Рей Кубань") сообщил об установлении партии сырья и вспомогательных материалов использованных при производстве исследованной партии горошка и провели внутреннее расследование по факту выявленных несоответствий.

Торговая сеть Ашан сообщила, что поставщик ООО "Юнона Инвест" закрыт к поставкам горошка торговой марки "Ашан" с августа 2025 года. Данный артикул горошка с сентября 2025г. поставляется другим поставщиком. Предположили, что образцы для исследования были отобраны с остатков на полке в сети.

Торговая сеть Лента сообщила о проведении внутренней работы с поставщиком торговой марки "Лента" (ООО "Юнона инвест").

Продукция торговой марки "Юнона" (ООО "Юнона инвест"), закупленная на маркетплейсе Ozon, снята с продажи. (По материалам компании 16.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)





## Инвестиционные проекты в глубокой переработке овощей и фруктов

### В Корткеросском районе Коми запустили модульный цех по переработке дикоросов.

Исполняющий обязанности министра сельского хозяйства и потребительского рынка Коми Сергей Елдин принял участие в открытии модульного цеха по переработке ягод и грибов в поселке Аджером.

Инициировал и реализовал проект глава крестьянско-фермерского хозяйства Алексей Габов при поддержке по линии Минсельхоза в рамках программы "Агростартап", сообщает Минсельхоз Коми.

Напомним, в 2025 году по программе "Агростартап" начинающие фермеры Коми получили господдержку на 27,6 млн рублей. Гранты на суммы от 1,9 до 6,9 млн рублей выделены на реализацию шести проектов в разных районах, в том числе на воплощение инициативы Алексея Габова "Организация производства по выпуску консервированных продуктов (варенье)".

"Радует, что помимо традиционных направлений – молочного и мясного скотоводства, птицеводства – все более популярными становятся "нишевые" виды деятельности: выращивание ягод, разведение форели, пчеловодство, производство сыров и варенья. Это доказывает, что сельское хозяйство в Коми может быть разнообразным и инновационным!" – прокомментировал ранее успехи грантовиков глава республики Ростислав Гольдштейн.

Общая стоимость проекта Алексея Габова составила 5,168 тыс. рублей, из которых 4,651 тыс. рублей были выделены в виде гранта, а остальная часть профинансирована самим предпринимателем. За счет полученных средств был приобретен модульный цех, размещенный на базе реконструированного 40-футового контейнера. Кроме того, выполнены все необходимые работы по подключению цеха к инженерным коммуникациям, что обеспечило его полноценную эксплуатацию.

В рамках реализации проекта будет создано 2 рабочих места. К концу следующего года фермерское хозяйство планирует произвести и реализовать готовой продукции – варенья почти 3 тонны, к концу 2029 – 4 тонны.

"Уверен, что производимая здесь продукция найдет своего покупателя как на местном рынке, так и за его пределами", – отметил Сергей Елдин.

Алексей Габов уже имеет опыт работы с дикоросами. Он является председателем сельскохозяйственного потребительского снабженческо-сбытового перерабатывающего обслуживающего кооператива "Сила Жизни", осуществляющего деятельность по сбору, переработке дикорастущих растений и производству травяного чая. (Бизнес-новости Республики Коми 14.12.25)

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)