

Как может измениться ассортимент продукции маслоделия?

Елена Васильевна Топникова, д-р. техн. наук, заместитель директора по научной работе

E-mail: e.topnikova@fncps.ru

Екатерина Николаевна Пирогова, руководитель научно-технологического отдела

E-mail: e.pirogova@fncps.ru

Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал Федерального научного центра пищевых систем им. В. М. Горбатова РАН, г. Углич

Молокоперерабатывающими предприятиями в последние годы по статистическим данным производилась линейка разнообразных продуктов маслоделия – топленое масло, сливочное масло из коровьего и козьего молока, пасты на основе молочного жира и смешанного состава, спреды и топленые смеси, и даже маргарины разного назначения, которые ранее производились только масложировыми предприятиями.

Основным продуктом маслоделия является сливочное масло. Объемы его производства в 2023 и 2024 гг. составляли 323 и 318 тыс. т соответственно¹ [1]. По итогам января–ноября 2025 г. производство сливочного масла в России увеличилось на 2,3 % по сравнению с аналогичным периодом 2024 г. и достигло 311,4 тыс. т. Но на фоне роста производства аналитики зафиксировали снижение потребления сливочного масла. В январе–октябре 2025 г. внутреннее потребление сливочного масла сократилось на 6,9 %, до 349,2 тыс. т. Одновременно существенно выросли складские запасы: по состоянию на начало декабря 2025 г. они увеличились на 112 % и составили 32,5 тыс. т.²

Эксперты отмечают, что «растущее предложение столкнулось со снижающимся внутренним спросом при ограниченном экспорте, и это привело к накоплению нереализованных объемов»³. С учетом дальнейшего прогнозируемого прироста производства молока-сырья будут расти и объемы производства масла. Следовательно, основным вызовом для отрасли является обеспечение баланса между предложением и спросом. Повышение спроса возможно на основе стимулирова-

ния внутреннего потребления, в т. ч. за счет снижения цены, и диверсификации сбыта – поиска новых рынков, увеличения доли использования масла в качестве пищевого ингредиента для молочных продуктов и продукции смежных отраслей промышленности. Отдельные шаги уже реализуются. Так, например, в начале текущего года отмечено снижение стоимости сливочного масла примерно на 3 % в сравнении с показателями января 2025 г., что должно сделать его более привлекательным для потребителя.

В сегменте маргаринов и спредов динамика оказалась иной. Производство этих категорий в январе–ноябре 2025 г. снизилось на 0,8 %, до 548,7 тыс. т. А вот потребление в январе–октябре выросло на 2,3 %, достигнув 358,6 тыс. т, сократив складские запасы предприятий. По данным аналитических исследований, на начало декабря 2025 г. они снизились на 35 %, до 8,1 тыс. т.

Что можно ожидать в производстве этих продуктов в 2026 г. и есть ли предпосылки к изменению выпускаемого предприятиями ассортимента жировой продукции?

Одной из предпосылок пересмотра отношений предприятий к ассортиментной политике являются изменения в статье 164 Налогового кодекса РФ от 28.11.2025 г., вступившие в силу с 01.01.2026. Согласно п. 2 ст. 164, 10 % ставке налогообложения подлежат:

- молоко и молокопродукты, за исключением молокосодержащих продуктов с заменителями молочного жира (ЗМЖ);

¹ Молочная отрасль России в 2024 году в десяти графиках [Электронный ресурс]. URL: <https://milknews.ru/longridy/24-god-v-grafikah.html> (дата обращения: 30.01.2026).

² Производство сливочного масла выросло на 2,3% [Электронный ресурс]. URL: <https://milknews.ru/analitika-rinka-moloka/rinok-moloka-v-Rossii/maslo-analitika-dekabr-2025.html> (дата обращения: 31.01.2026).

³ Эксперт спрогнозировал, сколько сливочного масла россияне съедят в 2026 году [Электронный ресурс]. URL: <https://gazeta.ru/business/news/2026/01/29/27731527.shtml> (дата обращения: 31.01.2026).

- масло растительное (кроме пальмового);
- маргарины;
- ЗМЖ;
- смеси топленые (кроме сливочно-растительных). Давайте читать законы и разбираться, нет ли здесь новых коллизий, которые могут снова привести к неоднозначному пониманию вводимых изменений.

Первое, на что бы хотелось обратить внимание, – в формулировке закона при перечислении продуктов, подлежащих льготному налогообложению, указано молоко и молоко-продукты. И если понятие «молоко» стандартизовано ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», то понятие «молоко-продукт» не относится к стандартизованным регламентом понятиям. Было бы логичным, если бы на этапе внесения данных изменений в перечислении продуктов с льготным налогообложением появились в первую очередь стандартизованные понятия «молочные продукты» и «молочные составные продукты», которые априори не предусматривают использование в своем составе заменителей молочного жира. При этом бы отпала необходимость включать в формулировку дополнительные нормы «за исключением молочносодержащих продуктов с заменителем молочного жира». Но поскольку они поименованы в абзаце по молоку и «молокопродуктам», это дает однозначность в отношении понимания того, что если продукт производится по технологии молочных с заменой молочного жира ЗМЖ на 50 %, то он не попадает в категорию льготного налогообложения. Неприглядность производства таких продуктов становится очевидной, поэтому они фактически могут исчезнуть или перейти в категорию теневого фальсификата до момента выявления системой «Меркурий» жирового дисбаланса, проводимого путем анализа входящего сырья и выходящей с производства готовой продукции.

Второе, что обращает на себя внимание, – в группе масложировой продукции с льготной ставкой налогообложения не упомянуты такие продукты, как спреды растительно-сливочные и растительно-жировые, понятия которых не сформулированы через «молочносодержащий продукт с заменителем молочного жира». Это также может вызвать неоднозначное прочтение указанной нормы отдельными изготовителями.

Вместе с тем, поскольку эти продукты не упомянуты напрямую среди масложировой продукции, вступает в силу формулировка п. 3 ст. 164 Налогового кодекса, где указано: «Налогообложение производится по налоговой ставке 22 % в случаях, не указанных в пунктах 1, 2 и 4». При этом только часть производителей сохранит производство спредов, переложив дополнительное бремя налогообложения на приобретателя и потребителя. Таким образом, продукт с более полезным составом, чем маргарин [2, 3], переходит в категорию нежелательных на производстве продуктов по причине более высокого налогообложения. А его изготовители переходят на производство упомянутого в п. 2 статьи 164 Налогового кодекса маргарина взамен спредов, продолжая выпускать, по сути, тот же самый продукт с другим названием и со льготным налогообложением. Следовательно, бюджет опять не получает дополнительные средства от налогов на эти продукты. А что при этом получает потребитель, который ранее использовал в своем питании спреда по доступной цене? Он оказывается морально ущемленным, т. к. взамен спреда, который воспринимался им как заменитель сливочного масла, потребитель вынужден использовать маргарин или платить более высокую цену за спред от производителя, который продолжает его выпускать в ранее принятых рамках.

В категорию маргаринов отдельные производители в настоящее время пытаются внедрить и другие продукты с комбинированным составом, поскольку в ГОСТ 32188-2013 «Маргарины. Общие технические условия» присутствует такая разновидность, как мягкий маргарин. Он представляет собой продукт с пластичной, мягкой, легкоплавкой и однородной консистенцией, блестящей и слабо-блестящей поверхностью, который может содержать 20 % жира. Само понятие «маргарин» подразумевает, что это эмульсионный продукт, который может производиться с использованием животных жиров (а значит, и молочного), с добавлением молока и продуктов его переработки, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов широкого перечня. На основании этого может стираться четкая граница между маргарином и этими продуктами. Рецептуры и предельные дозы внесения ингредиентов, а также способ производства и тип используемого оборудования устанавливает изготовитель

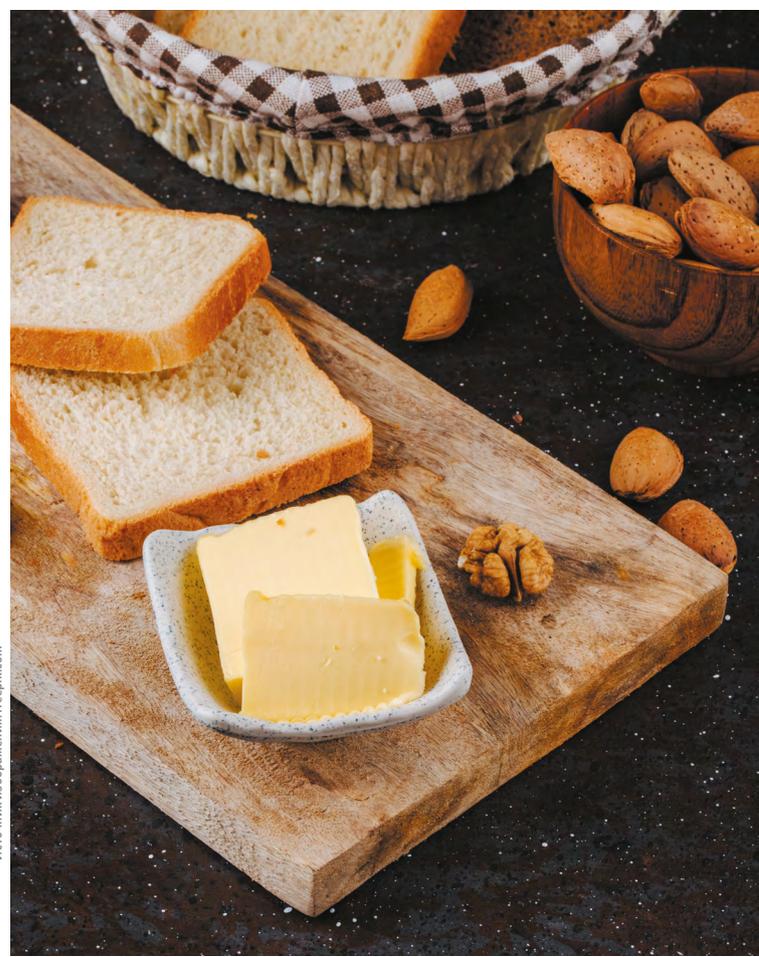
продукта в своих документах по стандартизации. Поэтому под такие обобщенные характеристики могут подойти многие продукты с комбинированным составом. Единственным реальным ограничением является массовая доля трансизомеров жирных кислот, поскольку нормирование их на уровне 2 % не дает возможность внесения повышенных количеств молочных продуктов, в жировой фазе которых содержание трансизомеров может достигать уровня от 2,5 до 8 % [4]. Непродуманные решения в этой области могут привести к претензиям органов контроля и надзора к производству и качеству таких продуктов, а также к разногласиям при оценке их соответствия требованиям ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию». Работа отраслей, молочной и масложировой, к концу года уже покажет эффективность таких нововведений.

С нашей точки зрения, было бы целесообразным стандартизовать продукты смешанного (комбинированного) состава на уровне отдельного регламента с определением их места в питании человека, четких показателей идентификации, качества и безопасности, с однозначным отражением такой группы продуктов в соответствующих документах по порядку контроля и надзора, в т. ч. налогообложения.

С учетом имеющейся ситуации по наращиванию объемов сырья и введенных изменений прогнозируется снижение доли производства спредов молокоперерабатывающими предприятиями и повышение заинтересованности производителей в выпуске сливочного масла и другой продукции, жировая фаза которой включает только молочный жир, с соответствующим целевым перераспределением сырьевых потоков.

При этом возможно увеличение доли производства сливочного масла традиционного состава (массовой долей жира 80 % и более). Продукт такого состава является универсальным с точки зрения применимости разных методов производства и обеспечивается при использовании оборудования разных конструкций. Его состав и свойства обеспечивают высокую хранимоспособность, что важно для биржевого статуса продукта и его применения в качестве сырьевого ингредиента для смежных отраслей пищевой промышленности.

Безусловно, сливочное масло и его основной компонент – молочный жир, является незаменимым источником жирорастворимых витаминов, многих биологически активных веществ, включая отдельные жирные кислоты, фосфолипиды и стерины, регулирующие процессы обмена и обеспечивающие правильное функционирование жизненно важных систем организма. Благодаря современным представлениям в области питания потребление сливочного масла уже напрямую, как ранее, не связывают с повышением риска сердечно-сосудистых заболеваний, развитием ишемической болезни сердца и инсультом. В публикациях зарубежных исследователей приводятся факты, что потребление сливочного масла коррелирует с некоторым снижением заболеваемости сахарным диабетом [5, 6]. Реабилитация сливочного масла происходит на фоне сомнений о существенных преимуществах растительных жиров над животными [7]. В связи с изменившимися научными представлениями о сливочном масле имеет смысл скорректировать его рекомендуемую норму в сторону повышения. Это особенно важно для молодого растущего организма, в котором происходит формирование гормональной и нервной системы, создаются условия для правильного обмена веществ.



Вместе с тем при планировании повышения производства сливочного масла нельзя игнорировать существенное влияние потребительского спроса на его реализацию, а также не учитывать то, что потребительские группы весьма разнообразны, имеют свои предпочтения и ограничения в выборе тех или иных продуктов маслоделия.

Необходимо отметить, что ТР ТС 033/2013 предусматривает возможность изготовления широкого ассортимента маслодельной продукции на основе молока и продуктов его переработки. В настоящее время практически весь возможный ассортимент погружен в ГОСТ Р 52253-2025 «Масло и паста масляная из молока сельскохозяйственных животных» – новый стандарт, который вводится в действие с 1 января 2027 г. с правом досрочного применения.

Согласно новой редакции стандарта, у производителей имеется возможность производить сливочное масло в более широком ассортименте, включая:

- масло с использованием не только коровьего, но и молока других сельскохозяйственных животных (коз, овец, кобыл, буйволиц, верблюдиц, ослиц, др.);
- масло классической и пониженной жирности (от 50 до 79 % включительно);
- масло сладко- и кисломолочное, соленое и несоленое, с вкусовыми компонентами;
- масло стерилизованное, сухое, низколактозное и безлактозное;
- масло, изготовленное с применением традиционной схемы производства (из сливок, полученных сепарированием молока) и по схеме рекомбинирования для продуктов пониженной жирности (из молочного жира и молочной плазмы).

Ассортимент может развиваться и с учетом запросов смежных отраслей пищевой промышленности. Например, масло для сбивания, для слоеных изделий, к которым предъявляются особые требования в части физико-химических и реологических свойств, пластичности и влагораспределения.

В настоящее время со стороны отдельных производителей проявлен большой интерес к маслу пониженной жирности, в частности Бутербродному, маслу с оригинальными вкусовыми компонентами разной жирности.

Такие продукты могут вырабатываться по типовым технологическим инструкциям либо по инструкциям изготовителей к указанному стандарту или по документам по стандартизации (ТУ, СТО) и технологическим инструкциям к ним. Общие характеристики органолептических, физико-химических показателей и микробиологическим показателям, требования к жировой фазе, особенности применяемого сырья и пищевых ингредиентов, правила упаковки и маркировки, рекомендуемые условия хранения и сроки годности, а также алгоритм их идентификации с применением стандартизованных методов контроля приведены в стандарте. В технических документах дополнительно уточняются требования к составу, физико-химическим показателям, видам сырья, упаковочным решениям и др. применительно к продукту конкретного ассортиментного наименования.

В стандарте также расширены требования к ассортименту масляных паст, подсырного масла, которые могут быть хорошим дополнением к основному ассортименту сливочного масла. Продукты стерилизованные, сухие, с редуцированным содержанием лактозы и с вкусовыми компонентами могут учитывать персонализированный подход к отдельным группам потребителей. Такие продукты обычно занимают очень небольшой сектор в общем объеме продуктов маслоделия, но их наличие в ассортименте предприятия указывает на гибкость производства, лояльность производителя к разным категориям потребителя и готовность развиваться в направлении проявляемых им интересов в отношении вкусов, состава, вида упаковки и др.

В случае, если производитель решает отказаться от производства спредов, которые были частью ассортимента многих молокоперерабатывающих предприятий, есть возможность высвободившееся жировое сырье (сливки, сливочное масло) направить на изготовление топленого масла. Согласно ГОСТ Р 52253-2025, его можно производить как в традиционном формате – с характерным вкусом и запахом вытопленного молочного жира, так и с использованием вкусовых компонентов. Комбинирование сочетаний разных вкусовых компонентов может обеспечить получение целой линейки продуктов разного назначения – от простого использования для жарки, заправки вторых блюд, гарниров и каш, до элемента т. н. «бронекфе» – высококалорийного напитка, дающего заряд бодрости и работоспособности для организма на длительный период.

Высвобождаемое жировое сырье может быть направлено на производство обезвоженного молочного жира, который является универсальным и экономически привлекательным продуктом, востребованным как в молочной, так и в смежных отраслях пищевой промышленности. Однако ориентация на расширение его выпуска предполагает не просто увеличение объемов переработки, а переход к более ответственному и технологически выверенному подходу, ориентированному на требования рынка и конечного потребителя. Несмотря на высокий мировой спрос и широкую сферу применения молочного жира, от рекомбинированных молочных продуктов до кондитерской, хлебопекарной и косметической промышленности, ключевой проблемой является обеспечение стабильного качества, соответствующего международным нормам, по составу, показателям окислительной порчи и вкусовым характеристикам.

Международная практика, закрепленная в документах Codex Alimentarius, показывает, что конкурентоспособность обезвоженного молочного жира определяется не только высокой массовой долей жира, но и минимальным уровнем свободных жирных кислот и перекисного числа. Это, в свою очередь, делает критически важным использование исключительно свежего сырья (сливок или сливочного масла) и применение технологических операций, предотвращающих появление привкуса вытопленного жира. Игнорирование этих факторов приводит к формированию посторонних привкусов и запахов, снижению потребительской привлекательности и ограничивает возможности выхода продукции на внешние рынки [8].

Таким образом, при ориентации на выпуск востребованного и конкурентоспособного молочного жира производителям необходимо сосредоточиться на контроле качества сырья, управлении процессами окисления и технологическими режимами производства.

Следует отметить, что во ВНИИМС сформированы и постоянно актуализируются нормативно-технические и методические документы, обеспечивающие возможность практической реализации расширенного ассортимента продукции маслоделия, соответствующей действующим техническим регламентам и стандартам. Имеющийся пакет документов включает типовые и специализированные технологические инструкции, рекомендации по подбору сырья и ингредиентов, требования к оборудованию и режимам переработки, а также методики контроля качества, идентификации и оценки безопасности готовой продукции. Использование этих документов позволяет предприятиям минимизировать технологические и регуляторные риски при внедрении новых ассортиментных позиций и адаптации производства к меняющимся требованиям рынка.

Кроме того, на курсах повышения квалификации, проводимых ВНИИМС, а также в рамках образовательной программы базовой кафедры ВГМХА им. Н. В. Верещагина, созданной при институте, подробно рассматриваются практические и теоретические аспекты технологий продукции маслоделия. Такой комплексный подход обеспечивает подготовку специалистов, способных не только воспроизводить существующие технологии, но и грамотно развивать ассортимент, ориентируясь на современные научные данные, запросы промышленности и потребительского рынка. ■

Список литературы

1. **Горощенко, Л. Г.** Динамика российского производства сливочного масла и спредов в 2023 году / Л. Г. Горощенко // Сыроделие и маслоделие. 2024. № 2. С. 24–31. <https://elibrary.ru/obspsba>
2. **Вышемирский, Ф. А.** Спреды: состав, технологии, перспективы / Ф. А. Вышемирский, А. В. Дунаев. – М.: Издательство ААК «Профессия», 2014. – 412 с.
3. **Пирогова, Е. Н.** В чем привлекательность спредов? Мифы и факты / Е. Н. Пирогова // Технический оппонент. 2023. № 2 (10). С. 56–60. <https://elibrary.ru/kzhgwe>
4. **Топникова, Е. В.** Исследования жирнокислотного состава сливочного масла / Е. В. Топникова, Э. И. Горшкова, М. И. Меркулова // Сыроделие и маслоделие. 2013. № 3. С. 47–49. <https://elibrary.ru/qcxqjd>
5. **Pimpin, L.** Is butter back? A systematic review and meta-analysis of butter consumption and risk of cardiovascular disease, diabetes, and total mortality / L. Pimpin [et al.] // PLoS ONE. 2016. Vol. 11(6). Art. no. e0158118. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0158118>
6. **Wang, D. D.** Association of specific dietary fats with total and cause-specific mortality / D. D. Wang [et al.] // JAMA Internal Medicine. 2016. Vol. 176(8). P. 1134–1145. <https://doi.org/10.1001/jamainternmed.2016.2417>
7. **Guillaume, C.** Evaluation of chemical and physical changes in different commercial oils during heating / C. Guillaume [et al.] // Acta Scientific Nutritional Health. 2018. Vol. 2(6). P. 02–11.
8. **Топникова, Е. В.** Что делать с молочным жиром? / Е. В. Топникова // Технический оппонент. 2025. № 4. С. 42–48. <https://elibrary.ru/japiib>