

**Федеральное государственное бюджетное научное учреждение  
«Всероссийский научно-исследовательский институт радиологии и агроэкологии»  
(ФГБНУ ВНИИРАЭ)**

249032, Калужская область, г. Обнинск, Киевское шоссе, 109 км  
Тел. (484)396-48-02, 399-69-66, (495) 996-25-45, факс: (484)396-80-66  
E-mail: [rirae70@gmail.com](mailto:rirae70@gmail.com) ; <http://rirae.ru/>

от 04.06.2018 № 01.03/408

Об изменениях, вносимых в ТР ТС 021/2011  
«О безопасности пищевой продукции»

В Департамент технического регулирования и  
аккредитации Евразийской экономической комиссии

Копия: Члену Коллегии (Министру) по  
техническому регулированию Корешкову В.Н.

Копия: В Комиссию РСПП по агропромышленному  
комплексу

На официальном сайте Евразийской экономической комиссии для общественного обсуждения опубликован проект документа «О внесении изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

В данном Проекте, в частности, предложено внести следующее положение: *«К обращению не допускается непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения: ...в) обработанное красящими и пахучими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами...».*

Данное положение не соответствует накопленным в различных странах научным и практическим результатам по применению технологии ионизирующего излучения.

В мире использование физических методов, включая ионизирующее излучение, является одним из направлений развития современных технологий, направленных на экологизацию производства и сокращение применения химических токсикантов.

Ионизирующее излучение позволяет уничтожить микроорганизмы изначально присутствующие в продовольственном (пищевом) сырье животного происхождения, предотвратить заболевания желудочно-кишечными инфекциями, предотвратить или замедлить порчу продукции, увеличить допустимые сроки хранения и реализации, что важно при глобализации рынка продовольствия, включая рынок Таможенного Союза.

Технология облучения является одной из наиболее изученных именно с точки зрения безопасности облученных продуктов. Более 20 ведущих лабораторий США, Канады, Европы провели тысячи исследований, на основании которых объединенный комитет экспертов ФАО, МАГАТЭ и ВОЗ пришел к выводу о том, что облучение любого пищевого продукта с дозами, не превышающими 10 кГр, не вызывает токсического действия и не требуются дальнейшие токсикологические исследования (WHO, 1981).

Для обработки разрешено применять: электронное излучение с энергией не более 10 МэВ;  $\gamma$ -излучение  $^{60}\text{Co}$  ( $E = 1,25$  МэВ) и  $^{137}\text{Cs}$  ( $E = 0,66$  МэВ); тормозное излучение с энергией не более 5 МэВ (Кодекс Алиментариус. Облученные продукты питания. 2007).

Международным агентством по атомной энергии разработаны технические рекомендации (TRS 409) «Дозиметрия облучения продуктов питания» (2002), в которых определены пределы доз облучения.

Международной консультативной группой по облучению под эгидой ФАО, МАГАТЭ и ВОЗ разработано 23 стандарта (кодекса), в том числе:

- Международный стандарт ASTM F1736-2009 «Руководство по облучению плавниковых и водных беспозвоночных, употребляемых в пищу, в целях борьбы с патогенными микроорганизмами и микроорганизмами, вызывающими порчу»;

- Международный стандарт ASTM E2449-2005 «Руководство по облучению фасованных обработанных мясных продуктов и птицепродуктов в целях борьбы с патогенными и другими микроорганизмами».

***Следует подчеркнуть, что не существует международных стандартов, которые включали бы требование о запрете на облучение переработанного продовольственного (пищевого) сырья.***

На основании международных требований Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации одобрен ряд межгосударственных стандартов в том числе:

- ГОСТ 33820-2016 «Мясо свежее и мороженое. Руководство по облучению для уничтожения паразитов, патогенных и иных микроорганизмов» (2016);
- ГОСТ 33825-2016 «Полуфабрикаты из мяса упакованные. Руководство по облучению для уничтожения паразитов, патогенных и иных микроорганизмов» (2016);
- ГОСТ 34154-2017 Руководство по облучению рыбы и морепродуктов с целью подавления патогенных и вызывающих порчу микроорганизмов (2017).

***Не совсем понятно, будут ли действительны данные ГОСТы (в частности, ГОСТ 34154-2017) в случае принятия требования о запрете на облучение переработанного продовольственного (пищевого) сырья.***

Пищевая промышленность и сельское хозяйство – третий сегмент по объему мирового рынка облучения, который в 2020 году составит более 4,8 млрд. долл., а в 2030 - до 10,9 млрд. долл. Лидерами рынка являются США и Китай, очень быстро развивается технология в странах Юго-Восточной Азии и Латинской Америки. В Европе ежегодно облучается свыше 200 тыс. т продуктов. Со стороны бизнес сообщества в странах Евразийского экономического союза резко возрос интерес к применению ионизирующего излучения в технологиях производства, переработки и хранения продукции, что связано с поиском более эффективных, менее энергозатратных и экологически безопасных технологий. Создан облучательский центр в Казахстане, в Российской Федерации начался процесс создания специализированных центров по безопасности пищевой продукции.

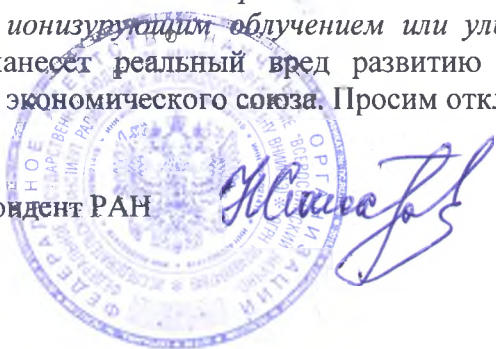
Для внедрения технологий облучения имеются научные и технические разработки. Российская Федерация является лидером по экспорту электронных ускорителей.

***Но при этом РФ остается одной из немногих развитых стран, в которых технологии облучения сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции практически не используются. Намечилось катастрофическое отставание.***

На основании Решения по итогам заседания президиума Совета при Президенте России по модернизации экономики и инновационному развитию от 11 декабря 2014 года «...о совершенствованию нормативно-правовой базы на территории Российской Федерации и Евразийского экономического союза в сфере агропромышленного комплекса, в том числе... применения методов... лазерной, радиационной и иных видов обработки сельскохозяйственного сырья и готовой продукции» направлено в ГК Росатом Поручение Заместителя Председателя Правительства А.В. Дворковича от 25 апреля 2018 г., №АД-П11-2444 о реализации «Плана мероприятий по изучению возможности применения ионизирующего облучения для обработки сельскохозяйственной, пищевой продукции и внесении изменений в нормативно-правовую базу Евразийского экономического союза в сфере агропромышленного комплекса». В рамках данного Плана ***предложения по внесению изменений в Технические регламенты Евразийского экономического союза (в том числе ТР ТС 021/2011) должны быть представлены в III квартале 2019 года.*** Таким образом, есть несогласованность в сроках подготовки документов.

Считаем, что внесение изменений в ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в части ***«К обращению не допускается переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения: ...в) обработанное красящими и пахучими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами...»*** не имеет оснований, нанесет реальный вред развитию перспективных технологий в странах Евразийского экономического союза. Просим отклонить предложенные изменения.

Директор  
Член-корреспондент РАН



Н.И. Санжарова