



www.tecleor.com

01.06.2018 №06-2018/001

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

[Об изменениях, вносимых
в Технический регламент Таможенного Союза
«О Безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)]

Рассмотрев опубликованный для общественного обсуждения проект Изменений №1, вносимых в Технический регламент Таможенного Союза «О Безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), ООО «Теклеор» **возражает** против изменений статьи 7 в части 5 пункт в), касательно запрета обработки продовольственного сырья ионизирующим излучением:

«К обращению не допускается переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения:

- а) недоброкачественное по органолептическим показателям;
- б) содержащее средства консервирования;
- в) обработанное красящими и пахучими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами»

и **просит отклонить предложенные изменения.**

К переработанному продовольственному сырью животного происхождения относятся также улов водных биологических ресурсов и аквакультуры.

В 2017 году принят Межгосударственный стандарт ГОСТ 34154-2017 «Руководство по облучению рыбы и морепродуктов с целью подавления патогенных и вызывающих порчу микроорганизмов». Указанный стандарт устанавливает требования к процедуре и порядку облучения сырых, необработанных, свежих (охлажденных) или замороженных плавниковых рыб и водных беспозвоночных.

Этот ГОСТ соответствует действующему международному стандарту ASTM F1736-2009. Если предложенные изменения будут приняты, то указанный ГОСТ и международный стандарт фактически будут недействительны на территории Таможенного Союза.

Контактные лица:

Будник Сергей Васильевич, управляющий, +7 (916) 840-48-21, sbudnik@tecleor.com

Все больше стран в мире применяют технологию обработки ионизирующим излучением рыбы и морепродуктов для увеличения биобезопасности и расширения возможностей при международной торговле.

Технология обработки сырья животного происхождения ионизирующим излучением, получившая разрешение на широкое применение в десятках стран мира, решает как минимум две важнейшие задачи:

1. уничтожение патогенных микроорганизмов, вызывающих опасные болезни у потребителей и порчу продуктов при перевозках и хранении;
2. общее снижение микробной загрязненности продуктов, что повышает как их безвредность для потребителя и позволяет увеличить допустимые сроки хранения, что очень важно как для производителя, так и для внутренней и международной торговли.

Безвредность обработки ионизирующим излучением любого продукта при поглощенных дозах до 10 кГр гарантируется совместными рекомендациями ВОЗ/ФАО/МАГАТЭ, принятыми и у нас в стране.

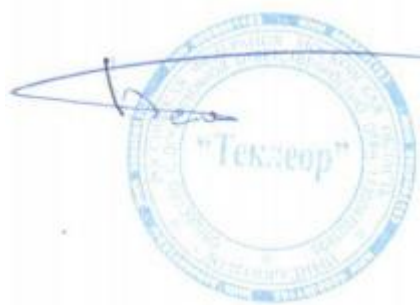
Производитель, совместно с организацией, проводящей любую обработку любого продукта, проверяет сохранность всех нормируемых показателей конкретного продукта после обработки.

В этом отношении обработка ионизирующим излучением ничем не отличается от других видов обработки (например, термической) и к ней не должны применяться особые *априори* запретительные меры. Принципиальный запрет на такую обработку какого-либо продукта автоматически приводит как к его повышенным потерям при хранении, транспортировке, так и к повышению опасности использования некачественной продукции потребителем, т.е. к серьезным экономическим и социальным последствиям.

Указанный запрет на обработку рыбы и морепродуктов, в случае его принятия, значительно ограничит внедрение, применение и развитие в России современных общемировых технологий и значительно снизит конкурентоспособность российской продукции при поставках на экспорт.

В итоге наша страна опять оказывается в хвосте прогресса разработок и применения современных и технологичных процессов.

Управляющий ООО «Теклеор» Будник С.В.
тел +7 916 840 48 21, sbudnik@tecleor.com



Контактные лица:

Будник Сергей Васильевич, управляющий, +7 (916) 840-48-21, sbudnik@tecleor.com