



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

К. Маркса пр., 20, г. Новосибирск, 630073  
Телетайп: 133432KADR RU  
Тел.: (383) 346-50-01, факс: (383) 346-02-09,

E-mail: rector@nstu.ru,

http://www.nstu.ru

ОКПО 02068953, ОГРН 1025401485010

ИНН/КПП 5404105174/540401001

04 ИЮН 2018

от

№

1603 / ТООП

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

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

ул. Летниковская, д. 2, стр. 1, стр. 2.  
г. Москва, 115114,  
+7 (495) 669-24-00  
info@eecommission.org

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 переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения: ...в) обработанное красящими и пахучими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами...».

Данное предложенное изменение фактически аннулирует проведенную ранее работу при подготовке и введению в действие целого ряда государственных стандартов. Так с 1 января 2016 г. введен в действие основополагающий межгосударственный стандарт по облучению пищи ГОСТ ISO 14470-2014 «Радиационная обработка пищевых продуктов. Требования к разработке, валидации и повседневному контролю процесса облучения пищевых продуктов ионизирующим излучением». С 01.01.2017 вступили в действие принятые ГОСТ 33339-2015 «Радиационная обработка пищевых продуктов. Основные технические требования» и ГОСТ 33340-2015 «Пищевые продукты, обработанные ионизирующим излучением. Общие положения».

На сегодня технология облучения является одной из наиболее изученных именно с точки зрения безопасности облученных продуктов и 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. По основным группам пищевых продуктов, для которых использование ионизирующего облучения с целью обеспечения безопасности является наиболее эффективным, разработан целый ряд стандартов, предполагающих готовность к масштабному внедрению и использованию:

1. ГОСТ 33271-2015. Пряности сухие, травы и приправы овощные. Руководство по облучению в целях борьбы с патогенными и другими микроорганизмами
2. ГОСТ 33302-2015. Продукция сельскохозяйственная свежая. Руководство по облучению в целях фитосанитарной обработки

3. ГОСТ Р ИСО/АСТМ 51204-2012. Руководство по дозиметрии при обработке пищевых продуктов гамма-излучением;
4. ГОСТ Р ИСО/АСТМ 51431-2012. Руководство по дозиметрии при обработке пищевых продуктов электронными пучками и рентгеновским (тормозным) излучением.
5. ГОСТ 33820-2016 «Мясо свежее и мороженое. Руководство по облучению для уничтожения паразитов, патогенных и иных микроорганизмов». Утвержден 16.09.2016 приказ Росстандарта 1149-ст.
6. ГОСТ 33825-2016 «Полуфабрикаты из мяса упакованные. Руководство по облучению для уничтожения паразитов, патогенных и иных микроорганизмов». Утвержден 16.09.2016. Приказ Росстандарта 1150-ст.
7. ГОСТ 34154-2017 Руководство по облучению рыбы и морепродуктов с целью подавления патогенных и вызывающих порчу микроорганизмов принят 31 августа 2017

8. ГОСТ 33800-2016 Продукция пищевая облученная. Общие требования к маркировке.

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 требования о запрете на облучение переработанного продовольственного (пищевого) сырья. Таким образом, если предложенные изменения будут приняты, то указанные ГОСТ и международные стандарт фактически будут недействительны на территории Таможенного Союза.

Международный рынок облученных пищевых продуктов измеряется миллиардами долларов и сотнями тысяч тонн. 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. И несмотря на то, что Российская Федерация является лидером по экспорту электронных ускорителей, РФ остается одной из немногих развитых стран, в которых технологии облучения сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции практически не используются, что можно рассматривать как катастрофическое отставание.

26 апреля 2018г. Заместитель Председателя Правительства РФ А.В.Дворкович поручил Госкорпорации «РОСАТОМ» подготовить и утвердить план мероприятий по применению ионизирующего излучения для обработки сельскохозяйственной, пищевой продукции (АД-П11-2444). Это поручение выработано с учетом пункта 3 протокола №6 заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по модернизации экономики и инновационному развитию России от 24 ноября 2014 г. и поручения Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2017г. №АД-П11-8793. 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.

Ректор НГТУ



Батаев АА