

Поправки в техрегламент по регулированию применения пищевых добавок вступили в силу

27 февраля 2024 года в силу вступили поправки к ТР ТС «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012). В частности, 19 позиций исключены из перечня разрешенных, а шесть – добавлены. Поправки к техрегламенту обсуждались Евразийской экономической комиссией в течение восьми лет. Итоговый текст составил около 730 страниц – в нем приводится не только обновленный перечень пищевых добавок, но и другие изменения. Дополнены требования безопасного применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, а также правила их маркировки. Отредактированы формулировки, документ немного упорядочили по структуре и др.^{1, 2, 3}



«Пересмотр перечня разрешенных добавок всегда актуален во всех странах мира – одни добавки становятся не нужны в технологическом плане, относительно других появляются новые научные данные по части возможного влияния на организм, – отмечает **ведущий научный сотрудник ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» Ольга Багрянцева.** – Сразу стоит отметить, что код «Е» присваивается веществу с доказанной безопасностью, которое в наибольшей степени исследовано на предмет генотоксичности (способности повреждать ДНК), канцерогенности, аллергенности и т. д. Основное требование для применения пищевой добавки – она не должна вредить здоровью, даже если человек будет потреблять ее каждый день на протяжении всей жизни в составе пищевых продуктов в максимально допустимых концентрациях».

Из перечня исключены следующие добавки:

Танины пищевые (E181). В теории их можно применять как красители, эмульгаторы, стабилизаторы, но на практике они с такой целью не используются. В целом танины полезны для организма, но пищевые добавки нужны для придания продукту каких-либо свойств (нужной текстуры, цвета, формы и др.). Танины с такой целью не применяются, а потому исключены из перечня добавок.

Консерванты дифенил (E230) и муравьиная кислота (E236), регулятор кислотности лактат аммония (E328), антиокислитель октестеарин (E387), глазирователь эфиры монтановой (октакозановой) кислоты (E912) нигде в мире, в том числе и в Российской Федерации, уже не используются в качестве пищевых добавок и исключены из перечня разрешенных для использования в пищевой промышленности за ненадобностью. Кантаксантин (E161g) – краситель, который также применяется в пищевой промышленности очень редко.

Ацетат аммония (E264). Регулятор кислотности, который редко применяется. При этом (в совершенно иных дозировках) его начали использовать как инсектицид, поэтому было решено убрать его из списка добавок.

Диоктилсульфосукцинат натрия (E480) стали применять в качестве лекарства. По закону лекарственные препараты нельзя использовать в качестве пищевых добавок. Краситель красный рисовый, аналогично диоктилсульфосукцинату натрия, используется как лекарственный препарат.

¹ТР ТС «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012). <https://docs.cntd.ru/document/902359401#7D20K3>

²Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 года N 84 О внесении изменений в Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. N 58. <https://docs.cntd.ru/document/1302614036?marker=64S0IJ>

³Решение Коллегии ЕЭК от 23.01.2024 № 8. <https://docs.cntd.ru/document/1304730598>

Антислеживающие агенты алюмосиликат калия (E555), алюмосиликат кальция (E556), бентонит (E558), алюмосиликат (каолин) (E559) – вещества, содержащие алюминий. Для каждой добавки установлена предельно допустимая концентрация и при использовании по отдельности нет никаких рисков. Однако эксперты сочли, что если использовать сразу несколько добавок на основе алюминия, то в организм в составе пищевых продуктов это вещество будет попадать в количествах, оказывающих негативное воздействие на здоровье потребителей. Поэтому четыре содержащие алюминий добавки исключены из перечня разрешенных для использования в пищевой промышленности ЕАЭС. Алюмосиликат натрия (E554) по-прежнему разрешен.

Мальтол (E636) и этилмальтол (E637). Используются и будут использоваться далее как ароматизаторы. Дело в том, что с 2010 года ароматизаторы выведены из категории пищевых добавок и считаются отдельной категорией. Поэтому и из списка добавок эти усилители вкуса и аромата тоже убрали.

Сорбат натрия (E201) и сорбат кальция (E203). Появились данные об их теоретическом генотоксичном действии. Эти данные не окончательные, но, поскольку добавки в первую очередь должны быть однозначно безопасны, эти консерванты исключены из разрешенных. При этом сорбиновая кислота и сорбат калия по-прежнему разрешены – доказано, что они не оказывают негативным эффектом для здоровья.

Пищевая добавка без номера – подсластитель Стевия (*Stevia rebaudiana Bertoni*), порошок листьев и сироп из них, экстракты стевии исключена из перечня разрешенных. Вместе с тем, в нем остались стевииолгликозиды E 960 – тот же экстракт стевии, только для него точнее прописана спецификация (процент содержания основного вещества, способ получения, содержание примесей, содержание токсичных примесей и др.). По сути, в регламенте устранили дублирование в пользу позиции с более ясными характеристиками качества и безопасности пищевой добавки.

В техрегламент внесены:

ЭтиллаурилARGINAT (E243). Это консервант с крайне низкой токсичностью. Минимально ядовитая доза очень сильно превышает технологически необходимую концентрацию. Консервант – важная добавка в пищевом производстве. Консерванты защищают пищу от микробиологической порчи. Если сравнивать опасность от консервантов и пищевых отравлений, 90–95 % которых случаются из-за микроорганизмов (в том числе смертельно опасных), то использование консервантов выглядит более чем оправданным.

Гуммиарабик, модифицированный октениллантарной кислотой (E423) – загуститель, стабилизатор. Несмотря на пугающее название, добавку получают из смолы, выделяемой различными видами акаций. Эта добавка никак не влияет на метаболизм человека, она безопасна в любых дозировках и класть ее можно столько, сколько потребуется для придания нужных свойств продукту. Сополимер метакрилата основной (E1205) / сополимер метакрилата нейтральный (E1206) / сополимер метакрилата анионный (E1207) / графт-сополимер поливинилового спирта и полиэтилена (E1209) – глазирователи, которые используются для приготовления капсул и оболочек для БАДов. Для изготовления лекарств эти вещества также давно используются как вспомогательные компоненты (не являются медицинскими препаратами).

«Кроме изменения в перечне пищевых добавок, в техрегламент внесены и другие изменения. Например, теперь в составе продукта вместе с кодом «Е» и числовым индексом будет указываться технологическая функция добавки (стабилизатор, загуститель, краситель и др.), которая определяется изготовителем в соответствии с техрегламентом», – отмечает **заместитель руководителя Роскачества Елена Саратовца**.

Источник материала:
<https://milknews.ru>