



NACIONAL



**RESOLUCION 1322/1988**  
**MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL (MSYAS)**

Alimentos -- Normas sobre conservación --  
Modificación del Código Alimentario Argentino.  
Fecha de Emisión: 20/07/1988; Publicado en: Boletín  
Oficial 08/08/1988

Artículo 1º -- Reordenense los arts. 174, 174 bis y 174 tris y modifíquese el art. 174 bis del Código Alimentario Argentino, que quedarán redactados de la siguiente forma:

174. -- Se entiende por conservación por radiación ionizante o energía ionizante, someter los alimentos a la acción de alguna de las siguientes fuentes de energía:

- Rayos Gamma de los radionucleidos Co60 o Cs 137.
- Rayos Equis generados por máquinas que trabajen a energías de 5 MeV o inferiores.
- Electrones generados por máquinas que trabajen a energías de 10 MeV o inferiores.

Los objetivos de irradiación de alimentos estarán dirigidos según los casos a:

- a) Inhibir la brotación.
- b) Retardar la maduración.
- c) Desinfestación de insectos y parásitos.
- d) Reducción de la carga microbiana.
- e) Reducción de microorganismos patógenos no esporulados.
- f) Extensión del período de durabilidad del alimento.
- g) Esterilización industrial.

Para someter los alimentos a la acción de energía ionizante se deben cumplir los siguientes requisitos:

1. El procesamiento de alimentos con radiaciones ionizantes será autorizado en particular para cada tipo de alimento por la autoridad sanitaria nacional, que deberá establecer las normas correspondientes.

A estos efectos los interesados deberán agregar a su solicitud, información que incluya:

- a) Todos los datos requeridos normalmente.
  - b) Datos completos referentes a:
    - Propósito por el que se irradia el alimento.
    - Tipo de fuente de irradiación, energía, dosis y condiciones de irradiación.
    - Dosis absorbida en el curso del tratamiento.
    - Descripción de todo proceso tecnológico complementario de la irradiación que pueda intervenir en el tratamiento.
    - Tipo y naturaleza de los envases en que el alimento se irradie.
    - Condiciones y períodos de almacenamiento propuestos para el alimento irradiado.
  - c) Cuando la dosis global media solicitada supere los 10 KGy, se deben incluir los resultados experimentales que comprueben que los alimentos no presenten productos de radiolisis tóxicos o carcinogénicos, ni alteraciones de valor nutricional y/o de los caracteres organolépticos que superen a los ocasionados por los procesos convencionales de tratamiento y que por su ingestión no ocasionen efectos somáticos o carcinogénicos o bien presentar las conclusiones al respecto emanadas de organismos internacionales (tales como Codex Alimentarius, Organización Internacional de Energía Atómica, FAO, OMS).
2. Irradiación repetida.

2.1. Los alimentos irradiados no podrán ser sometidos a irradiación repetida.

No se consideran sometidos a una irradiación repetida cuando:

- a) Se irradian con otra finalidad tecnológica alimentos preparados a partir de materiales que se han irradiado a niveles de dosis media menores de 1 KGy;
- b) Se irradian alimentos con un contenido inferior al 5 % de ingredientes irradiados; (c) La dosis total de radiación ionizante requerida para conseguir el efecto perseguido se aplica a los alimentos de modo fraccionado como parte de un proceso con un fin tecnológico específico.

2.2. La dosis absorbida media global que se haya acumulado no deberá exceder de 10 KGy.

3. Las plantas industriales de irradiación que procesen alimentos destinados al consumo humano, serán habilitadas por la autoridad sanitaria nacional con previa intervención de la Comisión Nacional de Energía Atómica (CNEA).

Podrán ser inspeccionadas por la misma y/o las autoridades sanitarias competentes de acuerdo a la ubicación geográfica.

Juntamente con el Registro Nacional de Elaboradores de Alimentos, la autoridad sanitaria nacional deberá llevar un registro particular de las instalaciones industriales de irradiación, asignándoles un número de referencia y efectuando todas las comunicaciones y publicaciones que correspondan.

Las fábricas elaboradas de alimentos que utilicen procesos de irradiación para la conservación de los mismos, deberán contar con un director técnico que a juicio de la autoridad sanitaria nacional esté capacitado para ejercer dicha función. El mismo será responsable de la calidad higiénico-sanitaria y bromatológica de los alimentos irradiados, ya sea que la instalación industrial de irradiación esté integrada o no a la planta elaboradora del alimento.

En todos los casos deberá darse intervención a al CNEA, quien asumirá la supervisión de la seguridad radiológica tanto en la aprobación del proyecto como en el licenciamiento de la instalación de irradiación industrial previo a la habilitación que conferirá la autoridad sanitaria nacional.

La CNEA ejercerá la supervisión de la seguridad radiológica de la instalación industrial de irradiación, el control de las operaciones relacionadas con los procesos de irradiación, la dosimetría, la documentación requerida y la habilitación del personal involucrado en este proceso, para lo cual dispondrá de los procedimientos de inspección y evaluación que determine.

Las plantas industriales de irradiación y los registros correspondientes podrán ser inspeccionados por la autoridad sanitaria nacional y/o las autoridades sanitarias competentes de acuerdo al lugar geográfico en que se instalen.

Toda la planta industrial de irradiación deberá contar con un profesional responsable técnico necesario, que por la naturaleza de sus estudios estén capacitados para ejercer sus respectivas funciones, a juicio de la autoridad sanitaria nacional y de la CNEA.

4. La documentación que ampare el transporte y comercialización de alimentos procesados con energía ionizante (envasados o no) debe contener la información apropiada para identificar la instalación en que se hayan irradiado, la identificación del lote del producto, la dosis absorbida y la fecha de irradiación.

-- En el caso de productos alimenticios importados tratados por energía Ionizante, deberán figurar consignadas en los rótulos o en los documentos de importación, las siguientes informaciones:

- a) País productor del alimento no irradiado.
- b) Identidad y dirección de la planta de irradiación.
- c) El número de lote.
- d) Fecha de irradiación.
- e) La naturaleza y cantidad del alimento irradiado.
- f) Tipo de envase usado durante el tratamiento.
- g) El resultado de las pruebas dosimétricas realizadas, detallando en particular los límites inferior y superior de la dosis absorbida y el tipo de la radiación ionizante empleada.
- h) Confirmación de que en el país de origen existe supervisión oficial que asegure las

correctas condiciones de irradiación.

i) Cualquier información suplementaria que se requiera.

Los alimentos irradiados y aquellos que contengan componentes irradiados en una proporción que exceda el 10 % del peso total y se expendan envasados, deberán rotularse indicando la condición de alimento --tratado con energía ionizante o contiene componentes tratados con energía ionizante respectivamente, con caracteres de tamaño no menor del 30 % de los que indican la denominación del producto, de buen realce y visibilidad. Deberá utilizarse además el logotipo recomendado por el Comité de Etiquetado de Alimentos del Codex Alimentarius. Deberán indicar la instalación industrial donde han sido procesados, la fecha de tratamiento y la identificación del lote.

En caso de alimentos irradiados que se expendan al consumidor final en forma no envasada, el logotipo y la frase "Alimento Tratado con Energía Ionizante" será exhibida al consumidor ya sea i) colocando la rotulación del contenedor claramente a la vista, ii) con carteles u otros dispositivos adecuados que lleven las indicaciones anteriores con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

En el caso de contenedores a granel la indicación de alimento tratado por energía ionizante deberá figurar en los documentos de expedición.

Art. 174 bis. -- Se entiende por proceso de elaboración de productos de humedad intermedia el que conduce a productos conservados por disminución de la actividad acuosa y de la humedad hasta niveles expresamente indicados en los casos particulares previstos en el presente código, mediante la incorporación de determinados solutos, pudiéndose permitir el agregado de ácido sórbico como agente antimicótico.

Las características y exigencias se considerarán expresamente en los casos particulares en que el presente código autorice el procedimiento.

Art. 174 tris. -- La conservación de alimentos por otros procedimientos podrá realizarse siempre que merezcan la aprobación de la autoridad sanitaria nacional, debiendo garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de aceptabilidad requerida para los alimentos a que se someten.

El empleo de aditivos alimentarios se hará solamente en los casos específicamente autorizados, cumpliendo todos los requisitos que este código establece sobre el particular.

Art. 2° -- Acuérdate a las empresas comprendidas en los alcances de esta resolución un plazo de noventa (90) días a partir de su publicación en el Boletín Oficial dentro de los cuales deberán ser modificadas o ajustadas a estas normas las situaciones existentes al tiempo de su entrada en vigencia.

Art. 3° -- Comuníquese, etc.

Barrios Arrechea.

