



NACIONAL



**RESOLUCION 1549/1990**  
**MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL (MSYAS)**

Alimentos -- Condimentos y vegetales --  
Incorporación de normas al Código Alimentario Argentino.

Fecha de Emisión: 12/09/1990; Publicado en: Boletín Oficial 26/09/1990

Artículo 1° -- Incorpórese al Código Alimentario Argentino los arts. 1201 bis y 1401 bis, los que quedarán redactados de la siguiente forma:

Art. 1201 bis. -- Las especias, condimentos vegetales desecados y/o sus mezclas, que cumplan con las exigencias del presente Código a excepción de una presencia reducida de insectos y/o parásitos en sus distintos estadios de desarrollo y sus detritus y/u hongos, podrán ser sometidos a la acción de energía ionizante con la finalidad de su desinfestación preventiva o activa y/o la disminución o eliminación de la flora microbiana contaminante.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del art. 174 del presente Código.

La dosis media global absorbida no deberá ser mayor de 30 kGy. Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) Los productos a irradiar no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico de desinfestación y/o de contaminación previa o posteriormente a la irradiación.

b) La irradiación y comercialización podrán efectuarse:

I -- Para desinfestar preventiva o activamente especias poco infestadas o sin infestación aparente con una dosis media global absorbida no mayor de 1 kGy.

II -- Para disminuir o eliminar la flora microbiana no esporulada contaminante con una dosis absorbida no mayor de 10 kGy.

III -- Para disminuir o eliminar la flora microbiana esporulada contaminante con una dosis absorbida no mayor de 30 kGy.

En todos los casos, el envasamiento deberá efectuarse:

1. En envases o envolturas que respondan a las exigencias de los arts. 184 y 207 bis del presente Código y cuyo tamaño sea adecuado para su expendio directo al consumidor.

Los materiales de los envases o envolturas deberán impedir la reinfestación y/o la recontaminación y poseer una permeabilidad al oxígeno, al dióxido de carbono y al vapor de agua que asegure la vida útil del producto irradiado.

Podrán emplearse, según el producto de que se trate y/o las condiciones de conservación y durabilidad deseadas, entre otros, los siguientes materiales:

1. Polietileno de 80-150 micrones de espesor.

2. Celofán K/polietileno (laminado) de 60-90 micrones de espesor.

3. Cloruro de polivinilo/cloruro de polivinilideno de 30-60 micrones de espesor.

4. Aluminio/polietileno (laminado) de 60-90 micrones de espesor.

2. A granel, en cajas, cajones o contenedores provistos con una envoltura que permita la respiración e impida la reinfestación y/o la recontaminación de las especias.

Los envases, envolturas y contenedores en general no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico previa o posteriormente a la irradiación.

c) El rotulado deberá consignar los requisitos establecidos en el art. 174 y los que

correspondan del presente Código y las condiciones de conservación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

d) Los productos irradiados deberán ser almacenados hasta su expendio y/o exhibidos al consumidor en condiciones similares a las indicadas en el rotulado.

Art. 1401 bis. -- Las frutas y vegetales secos, desecados o deshidratados, que cumplan con las exigencias del presente Código a excepción de la presencia de insectos y/o parásitos en sus distintos estadios de desarrollo, podrán ser sometidos a la acción de energía ionizante con la finalidad de su desinfestación preventiva o activa.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del art. 174 del presente Código.

La dosis media global absorbida no deberá ser mayor de 1 kGy. Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) Los productos a irradiar no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico de desinfestación previa o posteriormente a la irradiación.

b) La irradiación y comercialización podrán efectuarse:

I -- En envases o envolturas que respondan a las exigencias de los arts. 184 y 207 bis del presente Código y cuyo tamaño sea adecuado para su expendio directo al consumidor, en el caso de productos sin infestación macroscópicamente visible.

Los materiales de los envases o envolturas deberán impedir la reinfestación y poseer una permeabilidad al

oxígeno, al dióxido de carbono y al vapor de agua que asegure la vida útil del producto irradiado. Podrán emplearse, según el producto de que se trate y/o las condiciones de conservación y durabilidad deseadas, entre otros, los siguientes materiales:

1. Polietileno 80-150 micrones de espesor.
2. Celofán K/polietileno (laminado) de 60-90 micrones de espesor.
3. Cloruro de polivinilideno de 15-30 micrones de espesor.
4. Aluminio polietileno (laminado) de 60-90 micrones de espesor.

II -- A granel, en cajas, cajones o contenedores cuya estructura y/o diseño interior no pueda provocar lesiones en el producto.

Las frutas y vegetales irradiados a granel deberán someterse a procedimientos físicos o mecánicos con el objeto de disminuir los restos de insectos y/o parásitos y/o sus residuos. Posteriormente, deberán ser acondicionados en cajas o cajones provistos con una envoltura que impida su reinfestación o envasados según las disposiciones previamente consignados en el inc. b-1.

Los envases, envolturas y contenedores en general no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico previa o posteriormente a la irradiación.

c) El rotulado deberá consignar los requisitos establecidos en el art. 174 y los que correspondan del presente Código, y las condiciones de conservación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

d) Las frutas y vegetales secos, desecados o deshidratados irradiados deberán ser almacenados hasta su expendio y/o exhibidos al consumidor en condiciones similares a las indicadas en el rotulado.

Art. 2º -- Comuníquese, etc.

Bauzá.

