



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

27.ª reunión

Filadelfia, Pensilvania, Estados Unidos de América,  
8 – 12 de septiembre de 2014

Observaciones en el Trámite 6 en respuesta a la carta circular CL 2013/17-PFV sobre el:

**PROYECTO DE NORMA PARA ALGUNAS HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE  
(revisión de las normas individuales para hortalizas congeladas rápidamente)  
(disposiciones generales que se aplican a todas las hortalizas congeladas rápidamente)**

presentadas por:

Chile, Colombia, Costa Rica

## Chile

En el punto 2.2 DEFINICIÓN DEL PROCESO, debería agregarse la palabra “inocuas” en la última línea de este párrafo... “Se autoriza la práctica admitida de envasar de nuevo los productos congelados rápidamente en condiciones INOCUAS controladas.

En el punto 2.4 FORMAS DE PRESENTACIÓN, debe eliminarse “pegadas unas con otras” (Nota: Las hortalizas congeladas rápidamente podrán presentarse “sueitas” es decir en unidades individuales no pegadas las unas a las otras (Congeladas rápidamente y de manera individual), *pegadas unas con otras* o en bloques sólidos de tal manera que no pueden ser separadas fácilmente cuando están congeladas), pues se repite.

Eliminar el verbo “deberían” en la sección 3.2.4 Defectos y tolerancias

(Las hortalizas congeladas rápidamente deberían deberán estar prácticamente exentas de defectos. Algunos defectos corrientes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites especificados en los Anexos correspondientes).

## Colombia

### Comentario 1:

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

*Esta norma se aplicará a las hortalizas congeladas rápidamente según se define en los Anexos correspondientes, y que ~~que~~ se venden para el consumo directo, inclusive para fines de hostelería y ~~sin una elaboración ulterior~~, y que no están destinadas a una elaboración ulterior, excepto ser clasificadas por tamaño o para un nuevo envasado en caso necesario.*

### Tratamiento del CT:

Eliminar el termino repetido “que” y la frase repetida “sin una elaboración ulterior” para darle mayor calidad al documento.

### Comentario 2:

#### 2. DESCRIPCIÓN

##### 2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

*Se entienden por hortalizas congeladas rápidamente los productos:*

- (1) preparado a partir de hortalizas sanas, frescas (a excepción de los guisantes (arvejas) maduros elaborados), congeladas, según se definen en los Anexos correspondientes; y que han alcanzado un grado de madurez adecuado para su elaboración. Deberán ser lavadas y preparadas correctamente, según el producto a elaborar, pero sin que se eliminen ninguno de sus elementos característicos esenciales. Según el tipo de producto a elaborar, pueden someterse a operaciones de lavado, pelado, clasificación (calibrado/ cribado/tamizado), corte, escaldado/desactivación enzimática, etc.etc.*

### Tratamiento del CT:

Eliminar el termino repetido “etc.”, para darle mayor claridad al documento.

**Comentario 3:**

## 3.2 FACTORES DE CALIDAD (CRITERIOS)

## 3.2.1 Requisitos generales

Además de las disposiciones establecidas en los Anexos correspondientes, las hortalizas congeladas rápidamente deberían:

- tener un sabor ~~gusto~~ y olor normal, teniendo en cuenta ...

Tratamiento del CT:

Eliminar el término “gusto” para darle mayor calidad al documento, armonizando el requisito de acuerdo con los demás documentos Codex de frutas y hortalizas procesadas.

**Costa Rica**

Costa Rica no tiene comentarios.