



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Trigésima Reunión

Trigésima primera reunión

Tromsø , Noruega

11- 16 de abril de 2011

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA SECCIÓN 3.4.5.1, AGUA (del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros)

OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3

(UE y Kenia)

UNIÓN EUROPEA (UE)

[Cuando un establecimiento tiene su propio suministro de agua fresca o agua de mar u otro suministro de agua, y se utiliza la clorinación del agua, el contenido mínimo residual de cloro libre no debería exceder el del agua potable]

La Unión Europea y sus Estados Miembros (UEEM) están plenamente conformes con el texto entre corchetes; por tanto, se muestran a favor de la eliminación de dichos corchetes y de la adopción final del Anteproyecto de Enmienda a la Sección 3.4 del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.

La UEEM desea subrayar los posibles problemas que plantea la clorinación, ya que la proteína bruta o el bromo, que podrían hallarse de forma natural en el agua de mar, pueden formar compuestos de toxinas como, por ejemplo, las cloraminas. Así pues, al utilizarse cloro se debe tener en cuenta el riesgo tóxico potencial de estos compuestos (contaminación directa de los productos o por contacto con las personas que manipulan los compuestos).

KENIA

Expresamos nuestra conformidad con la redacción actual del texto y proponemos que se supriman los corchetes de apertura y cierre. A fin de prevenir niveles altos de residuos de cloro en cualquier suministro de agua utilizado en la elaboración de pescado, se deberían tomar como referencia las directrices de la OMS en vigor relativas a los límites máximos de cloro en agua potable.

Kenia señala que el informe final de la Consulta de Expertos FAO/OMS sobre cloro publicado recientemente no recoge ninguna cuestión significativa que el texto propuesto pudiera tratar, ni información novedosa suficiente que justifique su eliminación en el CCFFP.