



**Tema 6 del Programa**

**CX/FFP 11/31/6**

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

**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**

**(Argentina, Egipto, Nueva Zelandia)**

## **ARGENTINA**

**[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]**

Consideraciones: Se estima apropiado mantener entre corchetes, la definición propuesta en el Apéndice IV, hasta que el Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) aporte información adicional acerca del valor aceptable de cloro residual y del uso de agua clorada como agente antimicrobiano en el pescado y los productos pesqueros, y de las observaciones del Comité de Contaminantes en los Alimentos (CCCCF) sobre el valor residual de cloro en pescados y productos pesqueros, respectivamente.

## **EGIPTO**

Egipto propone buscar técnicas alternativas al uso de cloro para el tratamiento del agua.

## **NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelandia señala que habiéndose publicado el informe final de la Consulta de Expertos FAO/OMS sobre cloro y no hallándose ninguna cuestión significativa que el texto propuesto pudiera tratar, sugiere que se suprima este anteproyecto de enmienda a menos que en la próxima reunión del CCFFP se presente información novedosa suficiente que justifique su inclusión.