

Beszámoló a Codex Alimentarius Hal és Haltermék Munkabizottság 29. üléséről

Norvégia, Trondheim, 2008. február 18-23.

Az ülésen résztvevő és a jelentést készítő neve:

Gábor János, FVM Természeti Erőforrások Főosztálya, Vadászati, Halászati és Vízgazdálkodási Osztály
gaborj@fvm.hu
Telefon 301-48-62

Bevezető

Az ülésen ötven tagállam (beleértve az EU tagokat is), az Európai Bizottság és három nemzetközi szervezet képviseltette magát. Az Európai Uniót 18 tagállam (Ausztria, Belgium, Csehország, Dánia, Finnország, Franciaország, Németország, Magyarország, Írország, Olaszország, Lengyelország, Portugália, Románia, Szlovénia, Spanyolország, Svédország, Hollandia és az Egyesült Királyság) képviselte.

Előzmények

A Codex üléseknél "megszokott" módon a Hal és Haltermék munkabizottság ülése előtt 2008. február 1.-én EU egyeztető értekezletre került sor Brüsszelben. Az ülésen végigvettük a tervezett napirendi pontokat és az előzetesen kialakított kompetencia leosztásnak megfelelően kialakítottuk a képviselendő tárgyalási taktikát.

Az egyes napirendi pontok szerinti ismertetés

Az ülés ünnepélyes megnyitása

Az ülést Jorn Krog úr, a Norvég Halászati és Partmenti Ügyek Minisztériumának Főtitkára nyitotta meg eredményes munkát kívánva.

Az ülést Dr. Bjorn Rothe Knudsen úr, a Trondheimben székelő Norvég Hal, Halászati és Akvakultúra Igazgatóság regionális igazgatója vezette és elnökölt.

1. Napirend elfogadása

(tagállami kompetencia, tagállami szavazás)

A Bizottság az egyéb napirendi pontjavaslatok figyelembevételével elfogadta a napirendet.

2. A Codex Alimentarius Főbizottság és más Codex Munkabizottságok anyagainak ismertetése

(tagállami kompetencia, tagállami szavazás)

Bemutatásra, majd megvitatásra került a Munkabizottság 2008-2013 közötti Stratégiai Terve.

3. A Hal és Haltermékek Gyakorlati Codexeire (élő és friss kéthéjú puhatestűek, homárok és rákfélék és érdemi meghatározások) vonatkozó szabvány módosítás-tervezet

(vegyes kompetencia, EU szavazás)

A Munkabizottság felhívta a figyelmet arra, hogy a szabvány az 5. lépésen már túl van és jelenleg a 6. lépéshez készített tervezethez küldték meg a véleményeket. A megvitatás során figyelemmel kellett lenni arra, hogy a szabvány mielőbb elfogadásra kerülhessen.

4. Szabványtervezet az élő és friss kéthéjú puhatestűekről

(EU kompetencia, EU szavazás)

Hosszú, mondhatni többnapos egyeztetés zajlott a témában. Több tagállam ütköztette véleményét a gyártási folyamatok és a mikrobiológia kérdéseiben.

5. A tok kaviár szabványtervezete

(vegyes kompetencia, tagállami szavazás)

A megvitatáshoz egy munkacsoport előzetesen elkészítette a munkaanyagot, amely az előzetesen megvitatott és véleményezett tervezet, valamint az előzetes vita során felmerült kérdéseket vette alapul. A fő téma az alapanyagot adó halfajok, valamint az ovulált vagy nem ovulált ikrából készített termékek meghatározása körül bontakozott ki.

6. A hal és haltermékek meghatározásának gyakorlati codexe

(EU kompetencia, EU szavazás)

Javaslat született arra, hogy a füstölt halakat és magát a füstölési eljárást is vegyék be ebbe a szabványba.

7. Szabványtervezet a gyorsfagyasztott fésűskagyló adduktor izomról

(vegyes kompetencia, tagállami szavazás)

Nem került teljes mértékben tárgyalásra a téma

8. Szabványtervezet a fésűskagyló hús feldolgozásáról

(vegyes kompetencia, tagállami szavazás)

Kiterjesztésre került a szabvány és mostantól a feldolgozott termékekre vonatkozik.

9. Szabványtervezet a füstölt halakról

(vegyes kompetencia, EU szavazás)

A munkacsoport egy magas színvonalú anyagot állított össze, amelyet csak minimális mértékben kellett módosítani. Kiemelném, hogy a szénmonoxiddal kezelt termékek megnevezésre kerülnek, mint azon termékek amelyekre nem terjed ki a szabvány hatálya.

10. Tervezet az új halfajok Hal és Haltermék Codexbe való felvételének felülvizsgálatáról

(vegyes kompetencia, tagállami szavazás)

A kérdés bonyolultságára való tekintettel a Munkabizottság azonnali mandátumot adott Franciaországnak, hogy vezetésével dolgozzanak ki egy eljárásrend tervezetet, melynek alapján eldönthető a javasolt fajok felvétele megvitatásra a Codexbe.

11. Szabvány javaslat a halszószeről

(vegyes kompetencia, tagállami szavazás)

Ez a távolkeleten elterjedten alkalmazott termék. Lényege, hogy halból természetes fermentációval készül. Javasolták, hogy a gyorsított eljárással és a puhatestűekből készítek is kerüljenek be a szabványtervezetbe. Az előterjesztők a termék fontosságára való tekintettel jegyzőkönyvileg ragaszkodtak az eredeti megfogalmazáshoz.

12. Módosító javaslat a gyorsfagyasztott halrudacsok szabványtervezetéhez (nitrogén faktor)

(EU kompetencia)

Nem került tárgyalásra, további kutatások szükségesek

13. Az élő, friss és fagyasztott abalona (*Haliotis* spp.) szabványtervezetének helyzete
(vegyes kompetencia, tagállami szavazás)

Dél Afrika javasolta ennek az értékes gastropodának a fevételét a szabványba. Időhiányában nem került tárgyalásra a munkaanyag, az majd önálló napirendi pontként kerül majd be a következő ülés napirendjébe.

14. Egyéb témák a további munkamenet
(tagállami kompetencia, illetve a témáktól függően EU)

Egyéb témaként került felvetésre a haltermékek kadmium tartalmának szabványosítása, amely szintén a következő ülésen kerül napirendre.

15. A következő ülés ideje és helyszíne
(vegyes kompetencia, tagállami szavazás)

A következő ülés tervezett időpontja 2009. októbere. A tervezett helyszín az előző ülésen történt javaslat alapján Marokkó, Agadirr.

16. Az ülés jelentésének elfogadása
(vegyes kompetencia, tagállami szavazás)

Az ülés emlékeztetőjét a tagállamok megvitatták és elfogadták. A szükséges javítások átvezetése után a végleges változat a résztvevőknek megküldésre kerül, ugyanakkor elektronikus úton is elérhető lesz.