BESCHIKKING VAN DE COMMISSIE

van 20 december 2007

tot wijziging van Beschikking 2004/407/EG inzake overgangsbepalingen op het gebied van hygiëne en certificatie krachtens Verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de invoer van fotografische gelatine uit bepaalde derde landen

(Kennisgeving geschied onder nummer C(2007) 6487)

(Slechts de teksten in de Engelse, de Franse en de Nederlandse taal zijn authentiek)

(2008/48/EG)

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten [1], en met name op artikel 4, lid 4, en artikel 32, lid 1,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Bij Verordening (EG) nr. 1774/2002 zijn de invoer in en doorvoer door de Gemeenschap van dierlijke bijproducten en verwerkte producten verboden, tenzij zij overeenkomstig die verordening zijn toegestaan.

(2) In afwijking van dat verbod in Verordening (EG) nr. 1774/2002 bepaalt Beschikking 2004/407/EG van de Commissie [2] dat België, Frankrijk, Luxemburg, Nederland en het Verenigd Koninkrijk moeten toestaan dat uitsluitend voor de fotografische industrie bestemde gelatine (hierna „fotografische gelatine" genoemd), bereid uit materiaal dat wervelkolom van runderen bevat die krachtens die verordening als categorie 1-materiaal wordt ingedeeld, overeenkomstig die beschikking wordt ingevoerd.

(3) Frankrijk heeft de Commissie meegedeeld dat de Kodakfabriek in Chalon-sur-Saône geen fotografische gelatine uit Japan en de Verenigde Staten van Amerika meer invoert overeenkomstig Beschikking 2004/407/EG.

(4) Bovendien moet het formaat van het model van het veterinair certificaat in Beschikking 2004/407/EG compatibel worden gemaakt met het geïntegreerde veterinaire computersysteem TRACES, dat bij Beschikking 2004/292/EG van de Commissie [3] is ingevoerd.

(5) Beschikking 2004/407/EG moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.

(6) De in deze beschikking vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

HEEFT DE VOLGENDE BESCHIKKING GEGEVEN:

Artikel 1

Beschikking 2004/407/EG wordt als volgt gewijzigd:

1. Artikel 1 komt als volgt te luiden:

„*Artikel 1*

Afwijking betreffende de invoer van fotografische gelatine

In afwijking van artikel 29, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1774/2002 staan België, Luxemburg, Nederland en het Verenigd Koninkrijk toe dat uitsluitend voor de fotografische industrie bestemde gelatine (hierna „fotografische gelatine" genoemd), bereid uit materiaal dat wervelkolom van runderen bevat die krachtens die verordening als categorie 1-materiaal wordt ingedeeld, overeenkomstig deze beschikking wordt ingevoerd.";

2. Artikel 7 komt als volgt te luiden:

„*Artikel 7*

Naleving van deze beschikking door de betrokken lidstaten

De betrokken lidstaten treffen onverwijld de nodige maatregelen om aan deze beschikking te voldoen en maken die maatregelen bekend. Ze stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.";

[1] PB L 273 van 10.10.2002, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1432/2007 van de Commissie (PB L 320 van 6.12.2007, blz. 13).

[2] PB L 151 van 30.4.2004, blz. 11, gerectificeerd in PB L 208 van 10.6.2004, blz. 9. Beschikking gewijzigd bij Beschikking 2006/311/EG (PB L 115 van 28.4.2006, blz. 40).

[3] PB L 94 van 31.3.2004, blz. 63. Beschikking laatstelijk gewijzigd bij Beschikking 2005/515/EG (PB L 187 van 19.7.2005, blz. 29).

3. De bijlagen I en III worden gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij deze beschikking.

Artikel 2

Deze beschikking is van toepassing met ingang van 1 januari 2008.

Artikel 3

Deze beschikking is gericht tot het Koninkrijk België, de Franse Republiek, het Groothertogdom Luxemburg, het Koninkrijk der Nederlanden en het Verenigd Koninkrijk van Groot-Brittannië en Noord-Ierland.

Gedaan te Brussel, 20 december 2007.

Voor de Commissie
Markos KYPRIANOU
Lid van de Commissie

BIJLAGE

De bijlagen I en III worden als volgt gewijzigd:

1) Bijlage I wordt vervangen door:

„BIJLAGE I

DERDE LANDEN EN BEDRIJVEN VAN OORSPRONG, LIDSTATEN VAN BESTEMMING, GRENSINSPECTIEPOSTEN VAN EERSTE BINNENKOMST EN ERKENDE FOTOGRAFISCHE BEDRIJVEN

Derde land van oorsprong	Bedrijf van oorsprong	Lidstaat van bestemming	Grensinspectiepost van eerste binnenkomst	Erkende fotografische fabriek
Japan	Nitta Gelatin Inc. 2-22 Futamata Yao-City, Osaka 581 — 0024 Japan Jellie Co. Ltd 7-1, Wakabayashi 2-Chome, Wakabayashi-ku, Sendai-city, Miyagi, 982 Japan NIPPI Inc. Gelatin Division 1 Yumizawa-Cho Fujinomiya City Shizuoka 418 — 0073 Japan	Nederland	Rotterdam	Fuji Photo Film BV, Tilburg
	Nitta Gelatin Inc. 2-22 Futamata Yao-City, Osaka 581 — 0024, Japan	Verenigd Koninkrijk	Liverpool Felixstowe	Kodak Ltd Headstone Drive, Harrow, MIDDX HA4 4TY
Verenigde Staten van Amerika	Eastman Gelatine Corporation, 227 Washington Street, Peabody, MA, 01960 Verenigde Staten van Amerika Gelita North America, 2445 Port Neal Industrial Road Sergeant Bluff, Iowa, 51054 Verenigde Staten van Amerika	Luxemburg	Antwerpen Zaventem Luxemburg	DuPont Teijin Luxembourg SA PO Box 1681 L-1016 Luxembourg
		Verenigd Koninkrijk	Liverpool Felixstowe	Kodak Ltd Headstone Drive, Harrow, MIDDX HA4 4TY”

2) Bijlage III wordt vervangen door:

„BIJLAGE III

MODEL VAN HET GEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE INVOER VAN TECHNISCHE GELATINE VOOR GEBRUIK IN DE FOTOGRAFISCHE INDUSTRIE UIT DERDE LANDEN

Aantekeningen

a) Veterinaire certificaten voor de invoer van technische gelatine voor gebruik in de fotografische industrie worden afgegeven door het land van uitvoer volgens het model in deze bijlage. Op elk certificaat worden de verklaringen opgenomen die voor elk derde land vereist zijn en, naar gelang van het geval, ook de aanvullende garanties die vereist zijn voor het derde land van uitvoer of deel daarvan.

b) Het originele exemplaar van elk certificaat bestaat uit één blad waarvan beide zijden worden gebruikt, of, indien nodig, een formulier waarvan alle bladen één ondeelbaar geheel vormen.

c) Het wordt opgesteld in ten minste één van de officiële talen van de EU-lidstaat waar de controle in de EU-grensinspectiepost zal worden uitgevoerd en van de EU-lidstaat van bestemming. Deze lidstaten kunnen evenwel toestaan dat in plaats van de eigen taal een andere communautaire taal wordt gebruikt, indien nodig met een officiële vertaling.

d) Indien voor de identificatie van de bestanddelen van de zending extra bladen aan het certificaat worden gehecht, worden deze bladen beschouwd als deel uitmakend van het originele certificaat en moeten op elk blad de handtekening en het stempel van de certificerende officiële dierenarts worden aangebracht.

e) Wanneer het certificaat, inclusief de onder d) bedoelde aanvullingen, uit meer dan één blad beslaat, wordt elk blad onderaan genummerd — (*bladnummer*) van (*totaal aantal bladen*) — en wordt elk blad ook voorzien van het referentienummer van het certificaat dat door de bevoegde autoriteit bovenaan is aangebracht.

f) Het originele exemplaar van het certificaat moet door een officiële dierenarts worden ingevuld en ondertekend. De bevoegde autoriteiten van het land van uitvoer zien er daarbij op toe dat beginselen van certificatie worden toegepast die ten minste gelijkwaardig zijn aan die van Richtlijn 96/93/EG van de Raad.

g) De kleur van de handtekening moet verschillen van die van de gedrukte tekst. Dat geldt ook voor andere stempels dan reliëfstempels of watermerken.

h) Het originele exemplaar van het certificaat vergezelt de zending van de EU-grensinspectiepost tot in de fotografische fabriek van bestemming.

GEZONDHEIDSCERTIFICAAT

voor niet voor menselijke consumptie bestemde technische gelatine voor gebruik in de fotografische industrie, bestemd voor verzending naar de Europese Gemeenschap

LAND **Veterinair certificaat voor de invoer in de EU**

Deel I: Gegevens betreffende de zending

I.1. Verzender Naam Adres Tel.		I.2. Referentienummer certificaat	I.2.a
		I.3. Bevoegde centrale autoriteit	
		I.4. Bevoegde lokale autoriteit	
I.5. Geadresseerde Naam Adres Postcode Tel.		I.6.	
I.7. Land van oorsprong ISO-code	I.8. Regio van oorsprong Code	I.9. Land van bestemming ISO-code	I.10. Regio van bestemming Code
I.11. Plaats van oorsprong Naam Erkenningsnummer Adres		I.12.	
I.13. Plaats van lading		I.14. Datum van vertrek	
I.15. Vervoermiddelen Vliegtuig ☐ Vaartuig ☐ Treinwagon ☐ Wegvoertuig ☐ Andere ☐ Identificatie: Referentiedocumenten:		I.16. Grensinspectiepost van binnenkomst in EU I.17. CITES-nr(s)	
I.18. Omschrijving van de goederen		I.19. Productcode (GS-code)	I.20. Hoeveelheid
I.21. Temperatuur producten Omgevingstemperatuur ☐ Gekoeld ☐ Bevroren ☐			I.22. Aantal verpakkingen
I.23. Nr. zegel en nr. container			I.24. Aard van de verpakking
I.25. Goederen gecertificeerd voor Technisch gebruik ☐			
I.26.		I.27. Voor invoer of toelating in EU ☐	

I.28. Identificatie van de goederen

Soort (Wetenschappelijke benaming)	Erkenningsnummer van inrichtingen Verwerkingsbedrijf	Nettogewicht	Partijnummer

LAND

Niet voor menselijke consumptie bestemde technische gelatine voor gebruik in de fotografische industrie

II.a. Referentienummer certificaat	II.b.

Deel II: Certificatie

Gezondheidsverklaring

Ondergetekende, ambtenaar, verklaart dat hij/zij de bepalingen van Verordening (EG) nr. 1774/2002 ([1]) gelezen en begrepen heeft en dat de hierboven omschreven fotografische gelatine:

II.1. uitsluitend bestaat uit fotografische gelatine voor fotografisch gebruik en niet bestemd is voor andere doeleinden;

II.2. geproduceerd en opgeslagen is in een bedrijf dat erkend en gevalideerd is door de bevoegde autoriteit en onder toezicht staat van die autoriteit overeenkomstig artikel 18 van Verordening (EG) nr. 1774/2002, dat geen gelatine produceert voor levensmiddelen, diervoeders of andere technische toepassingen, bestemd voor verzending naar de Europese Gemeenschap;

II.3. is vervaardigd uit dierlijke bijproducten van categorie 3 en/of als categorie 1-materiaal ingedeelde wervelkolom van runderen;

II.4. onder bevredigende hygiënische omstandigheden van een onmiddellijke verpakking en een eindverpakking is voorzien en is opgeslagen en vervoerd;

II.5. geproduceerd is door middel van een procedé waarbij de grondstoffen:

a) worden behandeld volgens methode 1 ([2]) van bijlage V, hoofdstuk III, bij Verordening (EG) nr. 1774/2002, of

b) worden onderworpen aan:

i) een behandeling met een zuur gedurende ten minste 2 dagen, vervolgens met water worden gespoeld en gedurende ten minste 20 dagen met een basische oplossing worden behandeld; de pH moet worden bijgesteld en het materiaal moet door middel van filtratie worden gezuiverd en gedurende 4 seconden bij 138-140 °C worden gesteriliseerd, of

ii) een behandeling met een base gedurende ten minste 2 dagen, vervolgens met water worden gespoeld en gedurende ten minste 10-12 uur met een zure oplossing worden behandeld; de pH moet worden bijgesteld en het materiaal moet door middel van filtratie worden gezuiverd en gedurende 4 seconden bij 138-140 °C worden gesteriliseerd.

II.6. van een onmiddellijke verpakking en een eindverpakking is voorzien, waarop vermeld staat: „FOTOGRAFISCHE GELATINE — UITSLUITEND VOOR GEBRUIK IN DE FOTOGRAFISCHE INDUSTRIE".

Aantekeningen

Deel I:

— Vak I.5: de beoogde bestemming van de fotografische gelatine kan alleen Luxemburg, Nederland of het Verenigd Koninkrijk zijn.

— Vak I.9: land van bestemming: alleen van toepassing voor Luxemburg, Nederland of het Verenigd Koninkrijk.

— Vak I.15: registratienummer (treinwagons, containers), kentekennummer (vrachtwagens), vluchtnummer (vliegtuigen) of naam (schepen); informatie in geval van overslag.

— Vak I.23: nr. zegel en nr. container: alleen indien van toepassing.

Deel II:

([1]) PB L 273 van 10.10.2002, blz. 1.

([2]) Methode 1 houdt het volgende in:

„Verkleining

1. Als de deeltjesgrootte van de te verwerken dierlijke bijproducten meer dan 50 mm bedraagt, worden de dierlijke bijproducten met behulp van adequate apparatuur zo verkleind dat de deeltjes na de verkleining niet groter zijn dan 50 mm. De doeltreffendheid van de apparatuur wordt dagelijks gecontroleerd en de staat ervan geregistreerd. Indien uit de controles blijkt dat er deeltjes voorkomen die groter zijn dan 50 mm, wordt de verwerking stopgezet en worden er herstelwerkzaamheden verricht voordat de verwerking wordt hervat.

Tijd, temperatuur en druk

2. Na de verkleining worden de dierlijke bijproducten met verzadigde stoom ononderbroken gedurende ten minste 20 minuten bij een (absolute) druk van ten minste 3 bar verhit tot een kerntemperatuur van 133 °C; de warmtebehandeling kan als enig procedé worden toegepast of vóór of na de sterilisatie plaatsvinden.

3. De verwerking kan worden uitgevoerd in een batch- of continuprocédé."

— De kleur van het stempel en van de handtekening moet verschillen van die van de gedrukte tekst.

— Opmerking voor de in de Europese Unie voor de lading verantwoordelijke persoon: dit certificaat is uitsluitend bestemd voor veterinaire doeleinden en dient de zending van de grensinspectiepost tot in de fabriek van bestemming te vergezellen.

Officiële dierenarts of officiële inspecteur

Naam (in hoofdletters): Kwalificatie en titel:

Datum: Handtekening:

Stempel:"