DECIZIA COMISIEI

din 20 decembrie 2007

de modificare a Deciziei 2004/407/CE privind normele sanitare și de certificare tranzitorii în temeiul Regulamentului (CE) nr. 1774/2002 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește importul de gelatină fotografică din anumite țări terțe

[notificată cu numărul C(2007) 6487]

(Numai textele în limbile engleză, franceză și olandeză sunt autentice)

(2008/48/CE)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 1774/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 3 octombrie 2002 de stabilire a normelor sanitare privind subprodusele de origine animală care nu sunt destinate consumului uman [1], în special articolul 4 alineatul (4) și articolul 32 alineatul (1),

întrucât:

(1) Regulamentul (CE) nr. 1774/2002 interzice importul și tranzitul de subproduse de origine animală și de produse prelucrate în Comunitate, cu excepția cazului în care acestea sunt autorizate în conformitate cu regulamentul menționat anterior.

(2) Prin derogare de la interdicția respectivă din Regulamentul (CE) nr. 1774/2002, Decizia 2004/407/CE a Comisiei [2] prevede că Belgia, Franța, Luxemburg, Țările de Jos și Regatul Unit urmează să autorizeze importul de gelatină produsă din materiale care conțin coloană vertebrală de bovine, clasificată drept material din categoria 1, în temeiul regulamentului respectiv, destinată exclusiv industriei fotografice („gelatină fotografică"), în conformitate cu decizia menționată anterior.

(3) Franța a informat Comisia că întreprinderea Kodak din localitatea Châlon-sur-Saône nu mai importă gelatină fotografică din Japonia și din SUA în conformitate cu Decizia 2004/407/CE.

(4) În plus, formatul modelului de certificat veterinar stabilit prin Decizia 2004/407/CE ar trebui adaptat la sistemul informatic veterinar integrat, TRACES, instituit prin Decizia 2004/292/CE a Comisiei [3].

(5) Prin urmare, Decizia 2004/407/CE ar trebui modificată în consecință.

(6) Măsurile prevăzute în prezenta decizie sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

ADOPTĂ PREZENTA DECIZIE:

Articolul 1

Decizia 2004/407/CE se modifică după cum urmează:

1. Articolul 1 se înlocuiește cu următorul text:

„*Articolul 1*

Derogare privind importul de gelatină fotografică

Prin derogare de la articolul 29 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1774/2002, Belgia, Luxemburg, Țările de Jos și Regatul Unit autorizează importul de gelatină produsă din materiale care conțin coloană vertebrală de bovine, clasificată drept material din categoria 1, în temeiul regulamentului respectiv, destinată exclusiv industriei fotografice («gelatină fotografică»), în conformitate cu prezenta decizie.";

2. Articolul 7 se înlocuiește cu următorul text:

„*Articolul 7*

Respectarea prezentei decizii de către statele membre în cauză

Statele membre în cauză iau de îndată măsurile necesare pentru a se conforma prezentei decizii și publică măsurile respective. Statele membre informează de îndată Comisia cu privire la aceasta.";

[1] JO L 273, 10.10.2002, p. 1. Regulament modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1432/2007 al Comisiei (JO L 320, 6.12.2007, p. 13).

[2] JO L 151, 30.4.2004, p. 11. Decizie modificată prin Decizia 2006/311/CE (JO L 115, 28.4.2006, p. 40).

[3] JO L 94, 31.3.2004, p. 63. Decizie modificată ultima dată prin Decizia 2005/515/CE (JO L 187, 19.7.2005, p. 29).

3. Anexele I și III se modifică în conformitate cu anexa la prezenta decizie.

Articolul 2

Prezenta decizie se aplică începând cu 1 ianuarie 2008.

Articolul 3

Prezenta decizie se adresează Regatului Belgiei, Republicii Franceze, Marelui Ducat al Luxemburgului, Regatului Țărilor de Jos și Regatului Unit al Marii Britanii și Irlandei de Nord.

Adoptată la Bruxelles, 20 decembrie 2007.

Pentru Comisie
Markos KYPRIANOU
Membru al Comisiei

ANEXĂ

Anexele I și III se modifică după cum urmează.

1. Anexa I se înlocuiește cu următorul text:

„ANEXA I

ȚĂRI TERȚE ȘI FABRICI DE PROVENIENȚĂ, STATE MEMBRE DE DESTINAȚIE, POSTURI DE CONTROL LA FRONTIERE DE LA PRIMA INTRARE ȘI FABRICI AUTORIZATE DIN INDUSTRIA FOTOGRAFICĂ

Țara terță de origine	Fabrici de proveniență	Statul membru de destinație	Posturi de control la frontiere de la prima intrare	Fabrici autorizate din industria fotografică
Japonia	Nitta Gelatin Inc. 2-22 Futamata Yao-City, Osaka 581 – 0024 Japonia, Jellie Co. Ltd 7-1, Wakabayashi 2-Chome, Wakabayashi-ku, Sendai-city, Miyagi, 982 Japonia, NIPPI Inc. Gelatin Division 1 Yumizawa-Cho Fujinomiya City Shizuoka 418 – 0073 Japonia	Țările de Jos	Rotterdam	Fuji Photo Film BV, Tilburg
	Nitta Gelatin Inc. 2-22 Futamata Yao-City, Osaka 581 – 0024, Japonia	Regatul Unit	Liverpool Felixstowe	Kodak Ltd Headstone Drive, Harrow, MIDDX HA4 4TY
SUA	Eastman Gelatine Corporation, 227 Washington Street, Peabody, MA, 01960 SUA Gelita North America, 2445 Port Neal Industrial Road Sergeant Bluff, Iowa, 51054 SUA	Luxemburg	Antwerp Zaventem Luxemburg	DuPont Teijin Luxemburg SA PO Box 1681 L-1016 Luxemburg
		Regatul Unit	Liverpool Felixstowe	Kodak Ltd Headstone Drive, Harrow, MIDDX HA4 4TY”

2. Anexa III se înlocuiește cu următorul text:

„ANEXA III

MODEL PENTRU CERTIFICATELE DE SĂNĂTATE PENTRU IMPORTUL DIN ȚĂRILE TERȚE DE GELATINĂ TEHNICĂ DESTINATĂ UTILIZĂRII ÎN INDUSTRIA FOTOGRAFICĂ

Observații

(a) Certificatele veterinare pentru importul de gelatină tehnică destinată utilizării în industria fotografică se eliberează de țara exportatoare, pe baza modelului inclus în prezenta anexă III. Certificatele includ declarațiile necesare din partea oricărei țări terțe și, dacă este cazul, acele garanții suplimentare necesare pentru țara terță exportatoare sau pentru o parte din țara terță exportatoare.

(b) Originalul fiecărui certificat este compus dintr-o singură foaie, față-verso, sau, în cazul în care nu este suficient, este prezentat astfel încât toate paginile necesare să facă parte dintr-un tot integrat și indivizibil.

(c) Certificatul se întocmește în cel puțin una dintre limbile oficiale ale statului membru UE în care se efectuează inspecția la punctul de control la frontieră și ale statului membru UE de destinație. Cu toate acestea, statele membre respective pot autoriza folosirea altor limbi, dacă este cazul, împreună cu o traducere oficială.

(d) În cazul în care la certificat se anexează pagini suplimentare, din rațiuni legate de identificarea elementelor transportului, aceste pagini sunt considerate, de asemenea, ca făcând parte din certificatul original, prin aplicarea pe fiecare pagină a semnăturii și a ștampilei medicului veterinar oficial care face certificarea.

(e) În cazul în care certificatul, inclusiv tabelele suplimentare prevăzute la litera (d), conține mai multe pagini, fiecare pagină este numerotată în partea de jos – [*numărul paginii*] din [*numărul total de pagini*] –, iar în partea de sus are înscris numărul de cod al certificatului, atribuit de autoritatea competentă.

(f) Certificatul original se completează și se semnează de un medic veterinar oficial. Procedând astfel, autoritățile competente ale țării exportatoare garantează respectarea principiilor de certificare echivalente cu cele stabilite prin Directiva 96/93/CE a Consiliului.

(g) Semnătura trebuie să fie de culoare diferită de cea a textului. Același principiu se aplică în cazul ștampilelor, cu excepția timbrului sec sau a securizării cu filigran.

(h) Certificatul original trebuie să însoțească transportul la punctul de control la frontieră al UE până ce acesta ajunge la fabrica de destinație din industria fotografică.

CERTIFICAT DE SĂNĂTATE

pentru gelatină tehnică nedestinată consumului uman, utilizată în industria fotografică și care urmează să fie expediată către Comunitatea Europeană

ȚARA **Certificat veterinar către UE**

Partea I: Detalii referitoare la lotul expediat

I.1. Expeditor Nume Adresă Nr. tel.		I.2. Numărul de referință al certificatului	I.2.a
		I.3. Autoritate competentă centrală	
		I.4. Autoritate competentă locală	
I.5. Destinatar Nume Adresă Cod poștal Nr. tel.		I.6.	
I.7. Țara de origine / Codul ISO	I.8. Regiunea de origine / Cod	I.9. Țara de destinație / Codul ISO	I.10. Regiunea de destinație / Cod
I.11. Locul de origine Nume / Număr de aprobare Adresă		I.12.	
I.13. Locul de îmbarcare		I.14. Data plecării	
I.15. Mijlocul de transport Avion ☐ Vapor ☐ Vagon de cale ferată ☐ Vehicul rutier ☐ Altele ☐ Identificare: Referințe documentare:		I.16. PCF de intrare în UE I.17. Nr. CITES	
I.18. Descrierea mărfurilor		I.19. Codul produsului (Cod SH)	I.20. Cantitate
I.21. Temperatura produselor Ambiental ☐ Refrigerat ☐ Congelat ☐			I.22. Număr de ambalaje
I.23. Numărul de sigilii și de containere			I.24. Tipul de ambalare
I.25. Produse certificate pentru: Uz tehnic ☐			
I.26.		I.27. Pentru import sau admitere în UE ☐	

I.28. Identificarea produselor

Specii (nume științific)	Număr de aprobare a unităților Unitate producătoare	Greutate netă	Număr de lot

ȚARA

Gelatină tehnică nedestinată consumului uman utilizată în industria fotografică

Partea II: Certificare

II.a. Numărul de referință al certificatului	II.b.

Certificat de sănătate

Subsemnatul, medic veterinar oficial, declar că am citit și am înțeles Regulamentul (CE) nr. 1774/2002 ([1]) și certific faptul că gelatina fotografică descrisă mai sus:

II.1. constă exclusiv în gelatină fotografică pentru utilizări fotografice și nu este destinată niciunui alt scop;

II.2. a fost pregătită și depozitată într-o fabrică aprobată, validată și supervizată de autoritatea competentă, în conformitate cu articolul 18 din Regulamentul (CE) nr. 1774/2002, care nu produce gelatină pentru alimentația umană, pentru hrana pentru animale sau pentru alte întrebuințări tehnice, destinată exportului în Comunitatea Europeană;

II.3. a fost pregătită cu subproduse de origine animală din categoria 3 și/sau coloană vertebrală de bovine, clasificată drept material din categoria 1;

II.4. a fost împachetată, ambalată, depozitată și transportată în condiții de igienă satisfăcătoare;

II.5. a fost produsă printr-un proces care asigură că materia primă este:

(a) tratată cu ajutorul metodei 1 ([2]) din capitolul III din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1774/2002 sau

(b) supusă:

(i) tratării cu acid pentru o perioadă de cel puțin două zile, spălării cu apă și tratării cu o soluție alcalină pentru o perioadă de cel puțin 20 de zile; nivelul de pH trebuie modificat, iar materia purificată prin filtrare și sterilizată la o temperatură de 138-140 °C, timp de 4 secunde; sau

(ii) tratării cu alcaliu pentru o perioadă de cel puțin două zile, spălării cu apă și tratării cu o soluție de acid pentru un interval de cel puțin 10-12 ore; nivelul de pH trebuie modificat, iar materia purificată prin filtrare și sterilizată la o temperatură de 138-140 °C, timp de 4 secunde;

II.6. a fost împachetată și ambalată în pachete și ambalaje care poartă mențiunea «GELATINĂ FOTOGRAFICĂ DESTINATĂ EXCLUSIV INDUSTRIEI FOTOGRAFICE».

Observații

Partea I:

— Referință pentru căsuța I.5: Destinația prevăzută pentru gelatina fotografică poate fi numai Luxemburg, Țările de Jos sau Regatul Unit.

— Referință pentru căsuța I.9: Țara de destinație: se aplică exclusiv pentru Luxemburg, Țările de Jos și Regatul Unit.

— Referință pentru căsuța I.15: Numărul de înregistrare (vagoane de cale ferată sau containere și camioane), numărul zborului (aeronavă) sau denumire (navă); informațiile se furnizează în cazul descărcării și al reîncărcării.

— Referință pentru căsuța I.23: Identificarea containerului/numărului sigiliului: numai dacă este cazul.

Partea II:

([1]) JO L 273, 10.10.2002, p. 1.

([2]) Metoda 1 este după cum urmează:

«Reducere

1. Dacă dimensiunea particulelor subproduselor de origine animală care sunt prelucrate este mai mare de 50 de milimetri, dimensiunea subproduselor de origine animală trebuie să fie redusă cu ajutorul echipamentelor corespunzătoare, reglate astfel încât dimensiunea particulelor după reducere să nu fie mai mare de 50 de milimetri. Eficiența echipamentelor trebuie verificată zilnic, înregistrându-se starea acestora. Dacă verificările indică existența unor particule mai mari de 50 de milimetri, procesul trebuie oprit și trebuie efectuate reparații înainte de reluarea acestuia.

Timp, temperatură și presiune

2. După reducere, subprodusele de origine animală trebuie încălzite la o temperatură internă mai mare de 133 °C, timp de cel puțin 20 de minute fără întrerupere, la o presiune (absolută) de cel puțin 3 bari, produsă prin abur saturat; tratamentul termic poate fi aplicat ca proces unic sau ca etapă de sterilizare anterioară sau posterioară procesului.

3. Prelucrarea poate fi efectuată în sistem discontinuu sau în sistem continuu.»

— Semnătura și ștampila trebuie să fie de culoare diferită de cea a textului tipărit.

— Notă pentru persoana responsabilă de încărcare pe teritoriul UE: prezentul certificat este destinat exclusiv scopurilor veterinare și trebuie să însoțească transportul de la punctul de control de la frontieră până la fabrica de destinație.

Medic veterinar oficial sau inspector oficial

Nume (cu majuscule): Funcția și titlul:

Data: Semnătura:

Ștampila:"