

Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

► **B**

► **C1** DÉCISION DE LA COMMISSION

du 26 avril 2004

portant mesures sanitaires et de certification transitoires, en vertu du règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne l'importation de gélatine photographique en provenance de certains pays tiers

[notifiée sous le numéro C(2004) 1516]

(Les textes en langues anglaise, française et néerlandaise sont les seuls faisant foi.)

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2004/407/CE) ◀

(JO L 151 du 30.4.2004, p. 11)

Modifiée par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
► <u>M1</u>	Décision 2006/311/CE de la Commission du 21 avril 2006	L 115	40	28.4.2006
► <u>M2</u>	Décision 2008/48/CE de la Commission du 20 décembre 2007	L 11	17	15.1.2008
► <u>M3</u>	Décision 2009/960/UE de la Commission du 14 décembre 2009	L 330	82	16.12.2009
► <u>M4</u>	Décision 2010/301/UE de la Commission du 25 mai 2010	L 128	9	27.5.2010

Rectifiée par:

- **C1** Rectificatif, JO L 208 du 10.6.2004, p. 9 (2004/407/CE)
- **C2** Rectificatif, JO L 396 du 31.12.2004, p. 63 (2004/407/CE)

▼B▼C1

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 26 avril 2004

portant mesures sanitaires et de certification transitoires, en vertu du règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne l'importation de gélatine photographique en provenance de certains pays tiers

[notifiée sous le numéro C(2004) 1516]

(Les textes en langues anglaise, française et néerlandaise sont les seuls faisant foi.)

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2004/407/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ⁽¹⁾, et notamment son article 4, paragraphe 4, et son article 32, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles ⁽²⁾ interdit l'importation de matériels à risque spécifiés dans la Communauté.
- (2) En vertu du règlement (CE) n° 1774/2002, les matières de catégorie 1 susceptibles de contenir des matériels à risque spécifiés peuvent être importées dans la Communauté conformément aux dispositions contenues dans ce règlement ou à établir selon la procédure de comitologie.
- (3) Le règlement (CE) n° 812/2003 de la Commission du 12 mai 2003 portant mesures transitoires, en vertu du règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne l'importation et le transit de certains produits en provenance de pays tiers ⁽³⁾, prévoit que la Commission propose des règles transitoires détaillées concernant les produits pour lesquels des justifications adéquates ont été fournies.
- (4) Un avis scientifique demandé par la Commission, concernant une évaluation quantitative du risque résiduel d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) dans certains sous-produits de bovins, tels que la gélatine, le collagène et le suif et leurs produits dérivés, doit être rendu prochainement.

⁽¹⁾ JO L 273 du 10.10.2002, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 668/2004 de la Commission (JO L 112 du 19.4.2004, p. 1).

⁽²⁾ JO L 147 du 31.5.2001, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2245/2003 de la Commission (JO L 333 du 20.12.2003, p. 28).

⁽³⁾ JO L 117 du 13.5.2003, p. 19.

▼ C1

- (5) Dans l'attente de cet avis, il convient donc de prévoir des mesures transitoires autorisant la poursuite des importations, en provenance du Japon et des États-Unis d'Amérique, de gélatine destinée à l'industrie photographique («gélatine photographique») et issue de matières contenant des colonnes vertébrales de bovins classées comme matières de catégorie 1 selon le règlement (CE) n° 1774/2002.
- (6) Les propriétés techniques spécifiques de la gélatine photographique nécessitent la mise en œuvre de mesures strictes de canalisation et de contrôle de l'application de la législation, réduisant davantage le risque de détournement vers les chaînes alimentaires humaine et animale et d'autres utilisations techniques non prévues.
- (7) Les autorités compétentes de France, des Pays-Bas et du Royaume-Uni ont confirmé la nécessité de maintenir les échanges de la gélatine susmentionnée avec les États-Unis et le Japon. En conséquence, il convient que la France, les Pays-Bas et le Royaume-Uni continuent à autoriser l'importation de gélatine photographique sous réserve que les conditions fixées dans la présente décision soient remplies.
- (8) Les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

▼ M3*Article premier***Dérogation concernant l'importation de gélatine photographique**

Par dérogation à l'article 29, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1774/2002, la Belgique, la République tchèque, le Luxembourg, les Pays-Bas et le Royaume-Uni autorisent, conformément à la présente décision, l'importation de gélatine produite à partir de matières contenant des colonnes vertébrales de bovins répertoriées comme matières de catégorie 1 en vertu dudit règlement et destinées exclusivement à l'industrie photographique (gélatine photographique).

▼ C1*Article 2***Conditions d'importation de la gélatine photographique**

1. La gélatine photographique peut être importée uniquement à partir des pays tiers et des usines d'origine mentionnés dans l'annexe I, vers les firmes photographiques de destination agréées par les autorités compétentes de l'État membre de destination («firmes photographiques agréées») énumérées dans ladite annexe, en transitant par les postes d'inspection frontaliers de première entrée répertoriés dans cette même annexe.

▼ C1

2. Dès lors que la gélatine photographique a été introduite dans l'État membre de destination, elle ne peut plus être échangée entre États membres. Elle doit être utilisée dans la firme photographique agréée de l'État membre de destination et uniquement à des fins de production photographique.

3. Tout lot de gélatine photographique doit être accompagné d'un certificat sanitaire établi selon le modèle figurant à l'annexe III, certifiant que la gélatine photographique remplit les conditions énoncées à l'annexe II et provient des usines d'origine mentionnées à l'annexe I.

*Article 3***Obligations de l'exploitant de la firme photographique agréée**

1. L'exploitant de la firme photographique agréée s'assure que tout surplus, résidu ou autre déchet de gélatine photographique est:

- a) transporté à bord de véhicules dans des conteneurs étanches scellés portant la mention «pour élimination uniquement», dans des conditions d'hygiène satisfaisantes;
- b) éliminé par incinération, en tant que déchet, conformément à la directive 2000/76/CE du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ ou mis en décharge conformément à la directive 1999/31/CE du Conseil ⁽²⁾, ou
- c) exporté vers le pays d'origine conformément au règlement (CEE) n° 259/93 du Conseil du 1^{er} février 1993 concernant la surveillance et le contrôle des transferts de déchets à l'entrée et à la sortie de la Communauté européenne ⁽³⁾.

2. L'exploitant de la firme photographique agréée conserve pendant au moins deux ans des enregistrements des achats et utilisations de gélatine photographique et de l'élimination des résidus et des matières en surplus.

Les enregistrements sont mis à la disposition des autorités compétentes aux fins de vérifier la conformité à la présente décision.

*Article 4***Obligations de l'autorité compétente**

1. L'autorité compétente contrôle que les exploitants des établissements et des installations satisfont aux conditions énoncées à l'article 2 et à l'article 3.

⁽¹⁾ JO L 332 du 28.12.2000, p. 91.

⁽²⁾ JO L 182 du 16.7.1999, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 882/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 284 du 31.10.2003, p. 1).

⁽³⁾ JO L 30 du 6.2.1993, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2557/2001 de la Commission (JO L 349 du 31.12.2001, p. 1).

▼C1

2. Conformément aux dispositions de l'article 8, paragraphe 4, de la directive 97/78/CE du Conseil ⁽¹⁾ relatives au contrôle des lots canalisés, l'autorité compétente veille à ce que les lots soient expédiés directement du poste d'inspection frontalier de première entrée vers une des firmes photographiques agréées mentionnées à l'annexe I, à bord de véhicules ne transportant pas simultanément des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale, et notamment de la gélatine destinée à être utilisée à des fins autres que celles de l'industrie photographique.

3. L'autorité compétente veille à ce que les firmes photographiques agréées sur son territoire utilisent uniquement à des fins autorisées la gélatine photographique qui leur a été expédiée.

4. L'autorité compétente effectue, à intervalle régulier, au moins deux contrôles documentaires par an le long de la chaîne d'acheminement canalisé, depuis les postes d'inspection frontaliers de première entrée jusqu'à la firme photographique agréée, afin de comparer les quantités de produits importées, utilisées et éliminées, de manière à garantir le respect des dispositions de la présente décision.

L'autorité compétente prend immédiatement les mesures appropriées en cas de non-respect de la présente décision.

5. Nonobstant les dispositions de l'article 2, paragraphe 1, ci-dessus, l'autorité compétente de l'État membre de destination peut, à titre exceptionnel, désigner un poste d'inspection frontalier de première entrée différent ou supplémentaire dans le même État membre, pour autant que les conditions de la présente décision soient respectées.

*Article 5***Retrait des autorisations et élimination des matières non conformes à la présente décision**

1. Les autorisations individuelles délivrées par l'autorité compétente pour l'utilisation de gélatine photographique dans les firmes photographiques agréées mentionnées dans l'annexe I sont immédiatement et définitivement retirées à tout exploitant, établissement ou installation si les conditions énoncées dans la présente décision cessent d'être remplies. L'autorité compétente informe immédiatement par écrit la Commission de ces retraits.

2. Toute matière non conforme aux exigences de la présente décision est éliminée selon les consignes de l'autorité compétente.

*Article 6***Réexamen**

La Commission examine s'il convient la mise en œuvre de la présente décision à la lumière des nouvelles connaissances scientifiques.

⁽¹⁾ JO L 24 du 30.1.1998, p. 9. Directive modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 2003.

▼ M2

Article 7

Respect de la présente décision par les États membres concernés

Les États membres concernés prennent immédiatement les mesures nécessaires pour se conformer à la présente décision et les publient. Ils en informent immédiatement la Commission.

▼ C1

Article 8

Applicabilité

La présente décision est applicable à partir du 1^{er} mai 2004.

▼ M3

Article 9

Destinataires

Le Royaume de Belgique, la République tchèque, le Grand-Duché de Luxembourg, le Royaume des Pays-Bas et le Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord sont destinataires de la présente décision.

▼ M4

ANNEXE I

PAYS TIERS ET USINES D'ORIGINE, ÉTATS MEMBRES DE DESTINATION, POSTES D'INSPECTION FRONTALIERS DE PREMIÈRE ENTRÉE DANS L'UNION ET FIRMES PHOTOGRAPHIQUES AGRÉÉES

Pays tiers d'origine	Usines d'origine	État membre de destination	Poste d'inspection frontalier de première entrée dans l'Union	Firmes photographiques agréées
Japon	Nitta Gelatin Inc. 2-22, Futamata Yao-City, Osaka 581 – 0024 JAPON Jellie Co. Ltd 7-1, Wakabayashi 2-Chome, Wakabayashi-ku, Sendai-city, Miyagi, 982 JAPON NIPPI Inc. Gelatin Division 1, Yumizawa-Cho Fujinomiya City Shizuoka 418 – 0073 JAPON	Pays-Bas	Rotterdam	Fujifilm Europe B.V., Oudenstaart 1 5047 TK Tilburg, PAYS-BAS
	Nitta Gelatin Inc. 2-22 Futamata Yao-City, Osaka 581 – 0024, JAPON	Royaume-Uni	Liverpool Felixstowe	Kodak Ltd Headstone Drive, Harrow, MIDDX HA4 4TY, ROYAUME-UNI
		République tchèque	Hambourg	FOMA Bohemia spol. s r.o. Jana Krušinky 1604 501 04 Hradec Králove, RÉPUBLIQUE TCHÈQUE
États-Unis d'Amérique	Eastman Gelatine Corporation, 227 Washington Street, Peabody, MA, 01960, ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE Gelita North America, 2445 Port Neal Industrial Road Sergeant Bluff, Iowa, 51054 ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE	Luxembourg	Anvers Zaventem Luxembourg	DuPont Teijin Luxembourg SA PO Box 1681 1016 LUXEMBOURG
		Royaume-Uni	Liverpool Felixtowe	Kodak Ltd Headstone Drive, Harrow, MIDDX HA4 4TY, ROYAUME-UNI
		République tchèque	Hambourg	FOMA Bohemia spol. s r.o. Jana Krušinky 1604 501 04 Hradec Králové, RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

▼ C1

ANNEXE II

PRODUCTION DE GÉLATINE PHOTOGRAPHIQUE, EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

1. La gélatine photographique doit être fabriquée uniquement dans des usines qui, d'une part, ne produisent pas de gélatine destinée à la consommation humaine ou animale ou d'autres utilisations techniques et à l'expédition vers la Communauté européenne, et, d'autre part, sont agréées à cette fin par l'autorité compétente du pays tiers concerné.
2. a) La gélatine doit être produite selon un procédé garantissant que les matières premières sont traitées selon la méthode de transformation n° 1 décrite au chapitre III de l'annexe V du règlement (CE) n° 1774/2002 ou soumises à un traitement acide ou alcalin d'une durée minimale de deux jours, un rinçage à l'eau et:
 - i) après traitement acide, un traitement d'une durée minimale de 20 jours à l'aide d'une solution alcaline, ou
 - ii) après traitement acide, un traitement d'une durée de 10 à 12 heures à l'aide d'une solution acide.

Le pH doit ensuite être rectifié et la gélatine doit être purifiée par filtration et stérilisation à 138-140 °C pendant 4 secondes.
- b) Au terme des opérations visées au point a), la gélatine peut être soumise à un processus de séchage et, le cas échéant, un processus de pulvérisation ou de feuilletage.
- c) La gélatine photographique doit être emballée et conditionnée dans des conditionnements neufs et entreposée et transportée à bord d'un véhicule dans des conteneurs étanches, scellés et étiquetés, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes. Si une fuite est détectée, le véhicule et les conteneurs doivent être nettoyés et inspectés en profondeur avant leur réutilisation.
- d) Les emballages et conditionnements contenant la gélatine photographique doivent porter la mention «Gélatine photographique réservée à l'industrie photographique».

▼ M3

ANNEXE III

**MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION, EN PROVENANCE
DE PAYS TIERS, DE GÉLATINE TECHNIQUE DESTINÉE À L'INDUSTRIE
PHOTOGRAPHIQUE**

Notes

<p>a) Les certificats vétérinaires utilisés pour l'importation de gélatine technique destinée à l'industrie photographique doivent être établis par le pays exportateur, sur la base du modèle figurant à la présente annexe III. Ils doivent contenir les attestations exigées pour tous les pays tiers et, le cas échéant, les garanties supplémentaires requises pour le pays tiers exportateur ou pour une partie de ce dernier.</p> <p>b) L'original de chaque certificat se compose d'une seule feuille, recto verso, ou, si cela ne suffit pas, il est présenté de façon à ce que toutes les pages nécessaires fassent partie d'un tout intégré et indivisible.</p> <p>c) Il est établi dans au moins une des langues officielles de l'État membre dans lequel se trouve le poste d'inspection communautaire frontalier effectuant l'inspection et de l'État membre de destination. Toutefois, ces États membres peuvent, si nécessaire, autoriser que le certificat soit établi dans d'autres langues et accompagné d'une traduction officielle.</p> <p>d) Si des pages supplémentaires sont jointes au certificat pour des raisons liées à l'identification des différents éléments du lot, ces pages sont également considérées comme</p>	<p>faisant partie du certificat original, la signature et le cachet du vétérinaire officiel chargé de la certification devant figurer sur chacune d'entre elles.</p> <p>e) Lorsque le certificat, y compris les tableaux supplémentaires visés au point d), comporte plus d'une page, chaque page doit être numérotée au bas de la page — (<i>numéro de la page</i>) de (<i>nombre total de pages</i>) —, et le numéro de code du certificat attribué par l'autorité compétente doit figurer en haut de la page.</p> <p>f) Le certificat original doit être rempli et signé par un vétérinaire officiel. De ce fait, les autorités compétentes du pays exportateur garantissent l'application de principes de certification équivalents à ceux fixés dans la directive 96/93/CE du Conseil.</p> <p>g) La couleur de la signature doit être différente de celle du texte imprimé. Cette règle vaut également pour les cachets, à l'exception des reliefs et des filigranes.</p> <p>h) Le certificat original doit accompagner le lot au poste d'inspection communautaire frontalier et jusqu'à la firme photographique de destination.</p>
---	---

▼ **M3****CERTIFICAT SANITAIRE**

concernant la gélatine technique non destinée à la consommation humaine, conçue à des fins d'utilisation dans l'industrie photographique et destinée à être expédiée dans l'Union

PAYS		Certificat vétérinaire vers l'UE		
Partie I: Renseignements concernant le lot expédié	I.1. Expéditeur Nom Adresse Tél.		I.2. N° de référence du certificat I.2.a	
			I.3. Autorité centrale compétente	
			I.4. Autorité locale compétente	
	I.5. Destinataire Nom Adresse Code postal Tél.		I.6.	
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8. Région d'origine	Code
			I.9. Pays de destination	Code ISO
			I.10. Région de destination	Code
	I.11. Lieu d'origine Nom Adresse Numéro d'agrément		I.12.	
	I.13. Lieu de chargement		I.14. Date du départ	
	I.15. Moyens de transport Avion <input type="checkbox"/> Navire <input type="checkbox"/> Wagon <input type="checkbox"/> Véhicule routier <input type="checkbox"/> Autres <input type="checkbox"/> Identification: Référence documentaire:		I.16. PIF d'entrée dans l'UE	
		I.17. No(s) CITES		
I.18. Description de la marchandise		I.19. Code marchandise (code SH) 3503		
		I.20. Quantité		
I.21. Température du produit Ambiante <input type="checkbox"/> Réfrigérée <input type="checkbox"/> Congelée <input type="checkbox"/>		I.22. Nombre de conditionnements		
I.23. N° des scellés et n° des conteneurs		I.24. Type de conditionnement		
I.25. Marchandises certifiées aux fins de: Usage technique <input type="checkbox"/>				
I.26.		I.27. Pour importation ou admission dans l'UE <input type="checkbox"/>		
I.28. Identification des marchandises Espèce (Nom scientifique) Numéro d'agrément des établissements Atelier de fabrication Poids net Numéro du lot				



PAYS

Gélatine technique non destinée à la consommation humaine,
conçue à des fins d'utilisation dans l'industrie photographique

Partie II: certification	II. INFORMATIONS SANITAIRES	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
	<p>II.1. Attestation sanitaire</p> <p>Je soussigné, vétérinaire/inspecteur officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 ⁽¹⁾ et certifie que la gélatine photographique décrite ci-dessus:</p> <p>II.1.1. est constituée exclusivement de gélatine photographique réservée à des utilisations photographiques et n'est destinée à aucune autre utilisation;</p> <p>II.1.2. a été produite et entreposée dans une usine agréée, validée et supervisée par l'autorité compétente, conformément à l'article 18 du règlement (CE) n° 1774/2002, et ne produisant pas de gélatine destinée à l'alimentation humaine ou animale ou à d'autres utilisations techniques et à l'expédition dans l'Union;</p> <p>II.1.3. a été élaborée avec des sous-produits animaux de catégorie 3 et/ou des colonnes vertébrales de bovins répertoriées parmi les matières de la catégorie 1;</p> <p>II.1.4. a été emballée, conditionnée, entreposée et transportée dans des conditions d'hygiène satisfaisantes;</p> <p>II.1.5. a été produite selon un procédé garantissant que les matières premières:</p> <p>(a) ont été traitées suivant la méthode de transformation n° 1 ⁽²⁾ décrite à l'annexe V, chapitre III, du règlement (CE) n° 1774/2002; ou</p> <p>(b) ont été soumises:</p> <p>i) à un traitement acide d'une durée minimale de deux jours, à un rinçage à l'eau et à un traitement d'une durée minimale de vingt jours à l'aide d'une solution alcaline (le pH doit être rectifié et la matière purifiée par filtration et stérilisation à 138-140 °C pendant 4 secondes); ou</p> <p>ii) à un traitement alcalin d'une durée minimale de deux jours, à un rinçage à l'eau et à un traitement d'une durée minimale de dix à douze heures à l'aide d'une solution acide (le pH doit être rectifié et la matière purifiée par filtration et stérilisation à 138-140 °C pendant 4 secondes);</p> <p>II.1.6. a été emballée et conditionnée dans des emballages et des conditionnements portant la mention "GÉLATINE PHOTOGRAPHIQUE RÉSERVÉE À L'INDUSTRIE PHOTOGRAPHIQUE".</p>		
<p>Notes</p> <p>Partie I:</p> <p>— Case I.5: la gélatine photographique ne peut avoir pour destination prévue que la République tchèque, le Luxembourg, les Pays-Bas ou le Royaume-Uni.</p> <p>— Case I.9: Pays de destination: uniquement la République tchèque, le Luxembourg, les Pays-Bas ou le Royaume-Uni.</p> <p>— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); les informations concernant les différents moyens de transport doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.</p> <p>— Case I.23: identification du conteneur/numéro de scellé: uniquement s'il y a lieu.</p> <p>Partie II:</p> <p>⁽¹⁾ JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.</p> <p>⁽²⁾ La méthode no 1 est la suivante:</p> <p>"Réduction</p> <p>1. Si la taille des particules des sous-produits animaux à transformer excède 50 millimètres, les produits en question doivent être fragmentés à l'aide des équipements appropriés, de manière à réduire la taille des particules à un maximum de 50 millimètres. Le bon fonctionnement des équipements doit faire l'objet d'une vérification et d'un relevé quotidiens. Si les contrôles révèlent la présence de particules excédant 50 millimètres, le processus doit être arrêté et des réparations effectuées avant sa reprise.</p> <p>Durée, température et pression</p> <p>2. Après réduction, les sous-produits animaux doivent être portés à une température à cœur supérieure à 133 °C pendant au moins vingt minutes, sans interruption et à une pression (absolue) d'au moins 3 bars produite par de la vapeur saturée; ce procédé peut être appliqué en tant que traitement unique ou en tant que phase de stérilisation antérieure ou postérieure au traitement.</p> <p>3. La transformation peut être effectuée dans un système discontinu ou continu."</p> <p>— La couleur de la signature et du cachet doit être différente de celle du texte imprimé.</p> <p>— Note à l'attention du responsable du chargement dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner le lot concerné entre le poste d'inspection frontalier et la firme de destination.</p>			
<p>Vétérinaire officiel ou inspecteur officiel</p> <p>Nom (en capitales):</p> <p>Date:</p> <p>Cachet:»</p> <p>Titre et qualité:</p> <p>Signature:</p>			