

Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

► **B**

► **C1** DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 26 aprile 2004

recante norme sanitarie e di certificazione transitorie a norma del regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio relative all'importazione di gelatina fotografica da alcuni paesi terzi

*[notificata con il numero C(2004) 1516]*

(I testi in lingua inglese, francese e olandese sono i soli facenti fede)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2004/407/CE) ◀

(GU L 151 del 30.4.2004, pag. 11)

Modificato da:

Gazzetta ufficiale

		n.	pag.	data
► <b>M1</b>	Decisione 2006/311/CE della Commissione del 21 aprile 2006	L 115	40	28.4.2006
► <b>M2</b>	Decisione 2008/48/CE della Commissione del 20 dicembre 2007	L 11	17	15.1.2008
► <b>M3</b>	Decisione 2009/960/UE della Commissione del 14 dicembre 2009	L 330	82	16.12.2009
► <b>M4</b>	Decisione 2010/301/UE della Commissione del 25 maggio 2010	L 128	9	27.5.2010

Rettificata da:

► **C1** Rettifica, GU L 208 del 10.6.2004, pag. 9 (2004/407/CE)

▼B▼C1

## DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 26 aprile 2004

**recante norme sanitarie e di certificazione transitorie a norma del regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio relative all'importazione di gelatina fotografica da alcuni paesi terzi**

*[notificata con il numero C(2004) 1516]*

**(I testi in lingua inglese, francese e olandese sono i soli facenti fede)**

**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2004/407/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 3 ottobre 2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 4, paragrafo 4, e l'articolo 32, paragrafo 1,

considerando quanto segue:

- (1) A norma del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili <sup>(2)</sup>, non può essere importato nella Comunità il materiale specifico a rischio.
- (2) A norma del regolamento (CE) n. 1774/2002, è consentita l'importazione nella Comunità dei materiali di categoria 1, che possono contenere materiale specifico a rischio, conformemente alle disposizioni previste dal citato regolamento o che devono essere stabilite in base alla procedura di comitatologia.
- (3) Il regolamento (CE) n. 812/2003 della Commissione, del 12 maggio 2003, recante misure transitorie a norma del regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, relative all'importazione e al transito di taluni prodotti provenienti da paesi terzi <sup>(3)</sup> prevede che la Commissione proponga norme transitorie dettagliate per i prodotti per i quali sia stata fornita un'adeguata giustificazione.
- (4) La Commissione ha richiesto un parere scientifico, atteso nel prossimo futuro, in merito ad una valutazione quantitativa del rischio residuo di encefalopatia spongiforme bovina (BSE) in una serie di prodotti ottenuti dai bovini, quali la gelatina, il collagene, il sego e i prodotti derivati.

<sup>(1)</sup> GU L 273 del 10.10.2002, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 668/2004 della Commissione (GU L 112 del 19.4.2004, pag. 1).

<sup>(2)</sup> GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2245/2003 della Commissione (GU L 333 del 20.12.2003, pag. 28).

<sup>(3)</sup> GU L 117 del 13.5.2003, pag. 19.

**▼ C1**

- (5) In attesa di tale parere è quindi opportuno stabilire misure transitorie che consentano di proseguire l'importazione dal Giappone e dagli Stati Uniti d'America di gelatina destinata all'industria fotografica (gelatina fotografica), prodotta a partire da materiali contenenti la colonna vertebrale di bovini, classificati come materiale di categoria 1 a norma del regolamento (CE) n. 1774/2002.
- (6) Le particolari proprietà tecniche della gelatina fotografica impongono l'attuazione di rigorose misure in materia di inoltro del prodotto e di rispetto della normativa, in grado di ridurre ulteriormente il rischio di dirottamento verso le catene alimentari umana e animale e quello di altri impieghi tecnici non previsti.
- (7) Le autorità competenti francesi, olandesi e britanniche hanno confermato la necessità di mantenere gli attuali scambi commerciali di tale gelatina con gli USA e il Giappone. Di conseguenza la Francia, i Paesi Bassi e il Regno Unito dovrebbero continuare ad autorizzare l'importazione di gelatina fotografica nel rispetto delle condizioni stabilite dalla presente decisione.
- (8) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

**▼ M3***Articolo 1***Deroga relativa all'importazione di gelatina fotografica**

In deroga all'articolo 29, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1774/2002 e nel rispetto delle prescrizioni della presente decisione, il Belgio, la Repubblica ceca, il Lussemburgo, i Paesi Bassi e il Regno Unito autorizzano l'importazione di gelatina destinata esclusivamente all'industria fotografica («gelatina fotografica»), prodotta a partire da materiali contenenti la colonna vertebrale di bovini, classificati come materiali di categoria 1 a norma del citato regolamento.

**▼ C1***Articolo 2***Condizioni di importazione della gelatina fotografica**

1. La gelatina fotografica può essere importata solo dai paesi terzi di origine e dagli impianti d'origine attraverso i posti di ispezione frontaliere del primo punto d'entrata verso gli stabilimenti fotografici di destinazione riconosciuti dalle autorità competenti degli Stati membri di destinazione («stabilimenti fotografici riconosciuti») elencati nell'allegato 1.

**▼ C1**

2. Una volta entrata nello Stato membro di destinazione, la gelatina fotografica non viene scambiata tra gli Stati membri ma è impiegata unicamente nello stabilimento fotografico riconosciuto di quel medesimo Stato membro di destinazione ed unicamente a fini di produzione fotografica.

3. Ogni partita di gelatina fotografica è accompagnata da un certificato sanitario conforme al modello di cui all'allegato III, che certifichi che la gelatina fotografica soddisfa le condizioni stabilite nell'allegato II e proviene dagli impianti d'origine elencati nell'allegato I.

*Articolo 3***Obblighi dell'operatore dello stabilimento fotografico riconosciuto**

1. L'operatore dello stabilimento fotografico riconosciuto assicura che eventuali eccedenze o residui della gelatina fotografica e altri rifiuti da essa derivati siano:

- a) trasportati a bordo di veicoli in contenitori ermeticamente chiusi recanti la dicitura «destinato allo smaltimento», in condizioni igieniche soddisfacenti;
- b) eliminati come rifiuti mediante incenerimento conformemente alla direttiva 2000/76/CE del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> o in discarica conformemente alla direttiva 1999/31/CE del Consiglio <sup>(2)</sup>; oppure
- c) esportati nel paese di origine conformemente al regolamento (CEE) n. 259/93 del Consiglio, del 1° febbraio 1993, relativo alla sorveglianza e al controllo delle spedizioni di rifiuti all'interno della Comunità europea, nonché in entrata e in uscita dal suo territorio <sup>(3)</sup>.

2. L'operatore dello stabilimento fotografico riconosciuto conserva per almeno due anni registri contenenti indicazioni sugli acquisti e sugli impieghi della gelatina fotografica, nonché sullo smaltimento dei residui e del materiale eccedentario.

I registri sono messi a disposizione dell'autorità competente ai fini del controllo del rispetto della presente decisione.

*Articolo 4***Obblighi dell'autorità competente**

1. L'autorità competente controlla che gli operatori dei locali e delle installazioni rispettino le condizioni stabilite agli articoli 2 e 3.

<sup>(1)</sup> GU L 332 del 28.12.2000, pag. 91.

<sup>(2)</sup> GU L 182 del 16.7.1999, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 882/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 284 del 30.10.2003, pag. 1).

<sup>(3)</sup> GU L 30 del 6.2.1993, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2557/2001 della Commissione (GU L 349 del 31.12.2001, pag. 1).

**▼ C1**

2. Conformemente alle disposizioni relative alla sorveglianza dell'innoltramento delle partite stabilite dall'articolo 8, paragrafo 4, della direttiva 97/78/CE del Consiglio <sup>(1)</sup>, l'autorità competente assicura che le partite vengano trasportate direttamente dal posto di ispezione frontaliere del primo punto di entrata fino ad uno stabilimento fotografico riconosciuto, il cui elenco figura nell'allegato I, in veicoli che non trasportino contemporaneamente alcun prodotto destinato all'alimentazione umana o animale, e neppure gelatina destinata a fini diversi dall'impiego nell'industria fotografica.

3. L'autorità competente assicura che gli stabilimenti fotografici riconosciuti situati sul suo territorio utilizzino la partita di gelatina fotografica unicamente ai fini autorizzati.

4. L'autorità competente effettua controlli documentari regolari, almeno due volte l'anno, sulla catena del trasporto dai posti di ispezione frontaliere del primo punto d'entrata fino allo stabilimento fotografico riconosciuto, per verificare la corrispondenza tra le quantità di prodotti importate, impiegate ed eliminate, in modo da assicurare il rispetto delle disposizioni della presente decisione.

L'autorità competente adotta immediatamente opportuni provvedimenti nel caso di mancato rispetto della presente decisione.

5. Fatte salve le disposizioni dell'articolo 2, paragrafo 1, l'autorità competente dello Stato membro di destinazione può eccezionalmente designare nel medesimo Stato membro un diverso o ulteriore posto di ispezione frontaliere del primo punto di entrata purché siano soddisfatte le condizioni previste dalla presente decisione.

*Articolo 5***Ritiro dei riconoscimenti ed eliminazione dei materiali non conformi alla presente decisione**

1. Le autorizzazioni individuali dell'autorità competente per l'utilizzazione della gelatina fotografica negli stabilimenti fotografici riconosciuti elencati nell'allegato I sono immediatamente e permanentemente ritirate a qualsiasi operatore, locale o impianto qualora non siano più rispettate le condizioni di cui alla presente decisione. L'autorità competente dà immediata comunicazione scritta del ritiro alla Commissione.

2. Il materiale non conforme ai requisiti di cui alla presente decisione è eliminato secondo le istruzioni dell'autorità competente.

*Articolo 6***Riesame**

La Commissione riesamina opportunamente l'applicazione della presente decisione alla luce di nuovi pareri scientifici.

<sup>(1)</sup> GU L 24 del 30.1.1998, pag. 9. Direttiva modificata da ultimo dall'atto di adesione del 2003.

▼ M2

*Articolo 7*

**Rispetto della decisione da parte degli Stati membri interessati**

Gli Stati membri interessati adottano immediatamente e pubblicano le misure necessarie per conformarsi alla presente decisione. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

▼ C1

*Articolo 8*

**Applicabilità**

La presente decisione si applica a decorrere dal 1° maggio 2004.

▼ M3

*Articolo 9*

**Destinatari**

Il Regno del Belgio, la Repubblica ceca, il Granducato di Lussemburgo, il Regno dei Paesi Bassi e il Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord sono destinatari della presente decisione.

## ▼M4

## ALLEGATO I

PAESI TERZI E IMPIANTI DI ORIGINE, STATI MEMBRI DI DESTINAZIONE, POSTI DI ISPEZIONE FRONTALIERI DEL PRIMO PUNTO DI ENTRATA NELL'UNIONE EUROPEA E STABILIMENTI FOTOGRAFICI RICONOSCIUTI

Paese terzo di origine	Impianti di origine	Stato membro di destinazione	Posto di ispezione frontaliere del primo punto di entrata nell'Unione europea	Stabilimenti fotografici riconosciuti
Giappone	Nitta Gelatin Inc. 2-22 Futamata Yao-City, Osaka 581 — 0024 GIAPPONE  Jellie Co. Ltd 7-1, Wakabayashi 2-Chome Wakabayashi-ku, Sendai-city, Miyagi, 982 GIAPPONE  NIPPI Inc. Gelatin Division 1 Yumizawa-Cho Fujinomiya City Shizuoka 418 — 0073 GIAPPONE	Paesi Bassi	Rotterdam	FUJIFILM Europe B.V., Oudenstaart 1 5047 TK Tilburg, PAESI BASSI
	Nitta Gelatin Inc. 2-22 Futamata Yao-City, Osaka 581 — 0024 GIAPPONE	Regno Unito	Liverpool Felixstowe	Kodak Ltd Headstone Drive, Harrow, MIDDX HA4 4TY, REGNO UNITO
		Repubblica ceca	Amburgo	FOMA BOHEMIA spol. s r.o. Jana Krušinky 1604 501 04 Hradec Králove REPUBBLICA CECA
Stati Uniti	Eastman Gelatine Corporation 227 Washington Street, Peabody, MA 01960 STATI UNITI  Gelita North America 2445 Port Neal Industrial Rd Sergeant Bluff, Iowa 51054 STATI UNITI	Lussemburgo	Anversa Zaventem Lussemburgo	DuPont Teijin Luxembourg SA PO Box 1681 1016 LUSSEMBURGO
		Regno Unito	Liverpool Felixstowe	Kodak Ltd Headstone Drive, Harrow, MIDDX HA4 4TY, REGNO UNITO
		Repubblica ceca	Amburgo	FOMA BOHEMIA spol. s r.o. Jana Krušinky 1604 501 04 Hradec Králove REPUBBLICA CECA

**▼ C1***ALLEGATO II***PRODUZIONE DI GELATINA FOTOGRAFICA, CONFEZIONAMENTO  
E IMBALLAGGIO**

1. La gelatina fotografica deve essere prodotta solo in impianti che non producano gelatina ad uso alimentare umano e animale o per altri impieghi tecnici destinata ad essere spedita nella Comunità europea; deve essere altresì prodotta unicamente in impianti a tal fine riconosciuti dall'autorità competente del paese terzo interessato.
2. a) La gelatina fotografica deve essere prodotta mediante un processo tale da assicurare che la materia prima sia trattata mediante il metodo di trasformazione 1 di cui al capitolo III dell'allegato V del regolamento (CE) n. 1774/2002 o sia sottoposta a trattamento acido o alcalino per almeno due giorni, a lavaggio con acqua e:
  - i) a trattamento con soluzione alcalina per almeno 20 giorni successivamente ad un trattamento acido; oppure
  - ii) a trattamento con soluzione acida per almeno 10-12 ore successivamente ad un trattamento acido;successivamente deve essere regolato il pH e il materiale deve essere depurato per filtrazione e sterilizzazione a 138-140 °C per 4 secondi.
- b) Dopo essere stata trattata come indicato alla lettera a), la gelatina fotografica può essere sottoposta a un processo di essiccazione e, se del caso, di polverizzazione o laminazione.
- c) La gelatina fotografica deve essere confezionata, imballata in confezioni nuove, immagazzinata e trasportata in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati, a bordo di un veicolo in condizioni igieniche soddisfacenti. Qualora venga rilevata una dispersione di materiale, il veicolo e i contenitori sono puliti a fondo e ispezionati prima di un loro riutilizzo.
- d) Le confezioni e gli imballaggi contenenti gelatina fotografica devono recare la dicitura «Gelatina fotografica destinata esclusivamente all'industria fotografica».



▼ M3

## ALLEGATO III

**Modello di certificato sanitario per l'importazione da paesi terzi di gelatina per uso tecnico da utilizzare nell'industria fotografica***Note*

<p>a) I certificati veterinari per l'importazione di gelatina per uso tecnico da utilizzare nell'industria fotografica devono essere rilasciati dal paese esportatore, secondo il modello di cui all'allegato III. Tali certificati devono contenere le attestazioni prescritte per tutti i paesi terzi ed eventualmente le garanzie supplementari richieste per il paese terzo esportatore o per parte dello stesso.</p> <p>b) L'originale di ciascun certificato è composto da un unico foglio scritto su entrambi i lati oppure, nei casi in cui occorrono più pagine, deve essere costituito in modo tale che i fogli formino un tutto unico e indivisibile.</p> <p>c) Il certificato deve essere redatto in almeno una delle lingue ufficiali dello Stato membro dell'UE in cui verrà effettuata l'ispezione frontiera e dello Stato membro di destinazione. Tali Stati membri possono tuttavia consentire l'uso di altre lingue accompagnate, se necessario, da una traduzione ufficiale.</p> <p>d) Se, per motivi legati all'identificazione degli elementi della partita, al certificato vengono aggiunte pagine supplementari, anche tali pagine costituiranno parte integrante del certi-</p>	<p>ficato originale mediante l'apposizione, su ciascuna di esse, della firma e del timbro del veterinario ufficiale responsabile della certificazione.</p> <p>e) Se il certificato, comprese le schede supplementari di cui alla lettera d), è formato da più di una pagina, ciascuna pagina deve recare, in calce, una numerazione del tipo «— (numero di pagina) (numero totale delle pagine)» e, in alto, il numero di codice del certificato assegnato dall'autorità competente.</p> <p>f) L'originale del certificato deve essere compilato e firmato da un veterinario ufficiale. In tal modo le autorità competenti del paese esportatore controllano che siano applicati criteri di certificazione equivalenti a quelli previsti dalla direttiva 96/93/CE.</p> <p>g) La firma deve essere di colore diverso da quello del testo stampato. La stessa norma si applica ai timbri diversi da quelli a secco o in filigrana.</p> <p>h) L'originale del certificato deve accompagnare la partita dal posto di ispezione frontiera dell'UE fino all'arrivo allo stabilimento fotografico di destinazione.</p>
---	---

▼ **M3****CERTIFICATO SANITARIO**

per la spedizione verso l'Unione europea di gelatina per uso tecnico, non destinata al consumo umano, da utilizzare nell'industria fotografica

PAESE				Certificato veterinario per l'esportazione nell'UE				
Parte I: informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore Nome			I.2. Numero di riferimento del certificato		I.2.a		
	I.1. Speditore Indirizzo			I.3. Autorità centrale competente				
	I.1. Speditore Tel.			I.4. Autorità locale competente				
	I.5. Destinatario Nome			I.6.				
	I.5. Destinatario Indirizzo							
	I.5. Destinatario Codice postale							
	I.5. Destinatario Tel.							
	I.7. Paese di origine		Codice ISO	I.8. Regione di origine		Codice	I.9. Paese di destinazione	
							I.10. Regione di destinazione	
I.11. Luogo di origine Nome			I.12.					
I.11. Luogo di origine Indirizzo								
I.11. Luogo di origine Numero di riconoscimento								
I.13. Luogo di carico			I.14. Data della partenza					
I.15. Mezzo di trasporto Aereo <input type="checkbox"/> Nave <input type="checkbox"/> Vagone <input type="checkbox"/> Autocarro <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/>			I.16. PIF di entrata nell'UE					
I.15. Mezzo di trasporto Identificazione			I.17. Numero/i CITES					
I.15. Mezzo di trasporto Riferimento documentale								
I.18. Descrizione della merce			I.19. Codice del prodotto (codice NC)		35.03			
					I.20. Quantità			
I.21. Temperatura Ambiente <input type="checkbox"/> Di frigorifero <input type="checkbox"/> Di congelazione <input type="checkbox"/>			I.22. Numero di colli					
I.23. Numero del sigillo e numero del container			I.24. Tipo di imballaggio					
I.25. Merce certificata per			Usò tecnico: <input type="checkbox"/>					
I.26.			I.27. Per importazione o ammissione nell'UE <input type="checkbox"/>					
I.28. Identificazione della merce Specie (Nome scientifico)			Numero di riconoscimento degli stabilimenti Impianto di fabbricazione		Peso netto			
					Numero del lotto			



PAESE

Gelatina per uso tecnico, non destinata al consumo umano, da utilizzare nell'industria fotografica

II. INFORMAZIONI SANITARIE	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
<p><b>II.1. Certificato sanitario</b></p> <p>Il sottoscritto funzionario dichiara di aver preso conoscenza del regolamento (CE) n. 1774/2002 <sup>(1)</sup> e certifica che la gelatina fotografica sopradescritta:</p> <p>II.1.1. è costituita unicamente da gelatina fotografica per usi fotografici e non è destinata ad alcun altro impiego;</p> <p>II.1.2. è stata preparata e immagazzinata in un impianto, riconosciuto, convalidato e controllato dall'autorità competente conformemente all'articolo 18 del regolamento (CE) n. 1774/2002, che non produce gelatina ad uso alimentare umano e animale o per altri impieghi tecnici, destinata ad essere spedita nell'Unione europea;</p> <p>II.1.3. è stata preparata con sottoprodotti di origine animale di categoria 3 e/o con colonna vertebrale di bovini classificata come materiale di categoria 1;</p> <p>II.1.4. è stata confezionata, imballata, immagazzinata e trasportata in condizioni igieniche soddisfacenti;</p> <p>II.1.5. è stata prodotta mediante un processo tale da assicurare che la materia prima:</p> <p>a) sia trattata mediante il metodo di trasformazione 1 <sup>(2)</sup> di cui all'allegato V, capitolo III, del regolamento (CE) n. 1774/2002; o</p> <p>b) sia sottoposta:</p> <p>    i) a un trattamento acido per almeno due giorni, a lavaggio con acqua, e a un trattamento con soluzione alcalina per almeno 20 giorni, con successiva regolazione del pH e depurazione del materiale per filtrazione e sterilizzazione a 138-140 °C per 4 secondi; o</p> <p>    ii) a un trattamento alcalino per almeno due giorni, a lavaggio con acqua, e a un trattamento con soluzione acida per almeno 10-12 ore, con successiva regolazione del pH e depurazione del materiale per filtrazione e sterilizzazione a 138-140 °C per 4 secondi;</p> <p>II.1.6. è stata confezionata e imballata in confezioni e imballaggi recanti la dicitura: "GELATINA FOTOGRAFICA DESTINATA ESCLUSIVAMENTE ALL'INDUSTRIA FOTOGRAFICA".</p>		
<p><b>Note</b></p>		
<p><b>Parte I</b></p>		
<p>— Casella I.5: Paesi destinatari della gelatina fotografica possono essere unicamente la Repubblica ceca, il Lussemburgo, i Paesi Bassi o il Regno Unito.</p>		
<p>— Casella I.9: Paese di destinazione: applicabile esclusivamente a Repubblica ceca, Lussemburgo, Paesi Bassi o Regno Unito.</p>		
<p>— Casella I.15: Numero di immatricolazione (carrì ferroviari o container e autocarri), numero del volo (aeromobili) o nome (nave); queste informazioni debbono essere aggiornate in caso di scarico e nuovo carico.</p>		
<p>— Casella I.23: Identificazione del container/numero di sigillo: se del caso.</p>		
<p><b>Parte II</b></p>		
<p><sup>(1)</sup> GU L 273 del 10.10.2002, pag. 1.</p>		
<p><sup>(2)</sup> Descrizione del metodo 1:</p>		
<p>"Riduzione</p>		
<p>1. Le particelle dei sottoprodotti di origine animale da trasformare le cui dimensioni siano superiori a 50 millimetri devono essere ridotte utilizzando un'adeguata attrezzatura, in modo che dopo la riduzione le particelle non siano superiori a 50 millimetri. L'efficienza dell'attrezzatura deve essere controllata quotidianamente e le sue condizioni devono essere annotate in un registro. Se i controlli rivelano l'esistenza di particelle più grandi di 50 millimetri il processo deve essere arrestato e riavviato soltanto dopo le riparazioni necessarie.</p>		
<p>Durata, temperatura e pressione</p>		
<p>2. Dopo la riduzione i sottoprodotti di origine animale devono essere scaldati portando la temperatura al centro della massa a più di 133 °C per almeno 20 minuti ininterrottamente sotto una pressione (assoluta) di almeno 3 bar prodotta mediante vapore saturo; il procedimento termico può essere applicato quale trattamento unico o quale fase di sterilizzazione preliminare o successiva alla trasformazione.</p>		
<p>3. La trasformazione può essere eseguita con un sistema discontinuo o continuo."</p>		
<p>— La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello dei caratteri di stampa.</p>		
<p>— Precisazione per il responsabile del carico nell'UE: il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita dal posto di ispezione frontaliero fino all'arrivo allo stabilimento di destinazione.</p>		
<p>Veterinario ufficiale o ispettore ufficiale</p> <p>Nome (in stampatello):</p> <p>Data:</p> <p>Timbro:»</p> <p>Qualifica e titolo:</p> <p>Firma:</p>		