DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 21 aprile 2006

che modifica la decisione 2004/407/CE per quanto concerne le importazioni di gelatina fotografica

[notificata con il numero C(2006) 1627]

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

(2006/311/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 (¹), in particolare l'articolo 4, paragrafo 4, e l'articolo 32, paragrafo 1,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 1774/2002 autorizza l'importazione e il transito nella Comunità di sottoprodotti di origine animale e prodotti trasformati esclusivamente nel quadro di tale regolamento.
- (2) La decisione 2004/407/CE 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 (²), prevede, in deroga al divieto di cui al regolamento (CE) n. 1774/2002, che la Francia, i Paesi Bassi e il Regno Unito autorizzino l'importazione di gelatina destinata esclusivamente all'industria fotografica («gelatina fotografica»).
- (3) La decisione 2004/407/CE prevede che la gelatina fotografica è possa essere importata solo dai paesi terzi elencati in tale decisione, vale a dire Giappone e Stati Uniti d'America.
- (4) Il Lussemburgo ha confermato l'esigenza di rifornirsi di gelatina fotografica dagli Stati Uniti d'America per l'industria fotografica del Lussemburgo. Di conseguenza al Lussemburgo va concessa l'autorizzazione a importare gelatina fotografica, nel rispetto delle condizioni stabilite nella decisione 2004/407/CE. Tali importazioni tuttavia, possono aver luogo in Belgio.

- (5) Ai fini di facilitare il trasferimento della gelatina fotografica importata dal Belgio al Lussemburgo, è opportuno modificare leggermente le condizioni negli allegati I e III della decisione 2004/407/CE.
- (6) 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:

Articolo 1

La decisione 2004/407/CE della Commissione è così modificata:

1) L'articolo 1 è sostituito dal seguente:

«Articolo 1

Deroga relativa all'importazione di gelatina fotografica

In deroga all'articolo 29, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1774/2002 e in virtù della presente decisione, il Belgio, la Francia, 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 colona vertebrale di bovini, classificati come materiale di categoria 1 a norma del citato regolamento.»

2) L'articolo 9 è sostituito dal seguente:

«Articolo 9

Destinatari

Il Regno del Belgio, la Repubblica francese, 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.»

3) Gli allegati I e III sono stati modificati conformemente all'allegato della presente decisione.

⁽¹) GU L 273 del 10.10.2002, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 208/2006 della Commissione (GU L 36 dell'8.2.2006, pag. 25).

⁽²⁾ GU L 208 del 10.6.2004, pag. 9.

IT

Articolo 2

La presente decisione si applica a decorrere dal terzo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

Articolo 3

Il Regno del Belgio, la Repubblica francese, 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.

Fatto a Bruxelles, il 21 aprile 2006.

Per la Commissione Markos KYPRIANOU Membro della Commissione

ALLEGATO

1. L'allegato I è sostituito dal seguente:

«ALLEGATO I

Paesi terzi e impianti di origine, Stati membri di destinazione, posti di ispezione frontalieri del primo punto di entrata e stabilimenti fotografici riconosciuti

Paese terzo di origine	Impianti di origine	Stato membro di destinazione	Posto di ispezione frontaliero del primo punto di entrata	Stabilimenti fotografici riconosciuti
Giappone	 Nitta Gelatin Inc. 2-22 Futamata Yao-City, Osaka 581 — 0024 Japan 	Paesi Bassi	Rotterdam	Fuji Photo Film BV, Tilburg
	— 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			
Giappone	Nitta Gelatin Inc. 2-22 Futamata Yao-City Osaka 581 — 0024 Japan	Francia	Le Havre	Kodak Zone Industrielle Nord, 71100 Châlon sur Saône
		Regno Unito	Liverpool Felixstowe	Kodak Ltd Headstone Drive, Harrow, MIDDX HA4 4TY
USA	 Eastman Gelatine Corporation, 227 Washington Street, Peabody, MA, 01960 USA Gelita North America, 2445 Port Neal Industrial Road Sergeant Bluff, Iowa, 51054 USA 	Lussemburgo	Anversa Zaventem Lussemburgo	DuPont Teijin Luxembourg SA PO Box 1681 L-1016 Luxembourg
		Francia	Le Havre	Kodak Zone Industrielle Nord, 71100 Châlon sur Saône
		Regno Unito	Liverpool Felixstowe	Kodak Ltd Headstone Drive, Harrow, MIDDX HA4 4TY»

IT

2. L'allegato III è sostituito dal seguente:

«ALLEGATO III

Modello dei certificati sanitari per l'importazione da paesi terzi di gelatina per uso tecnico da utilizzare nell'industria fotografica

Note

- a) I certificati veterinari per l'importazione di gelatina per uso tecnico da utilizzare nell'industria fotografica devono essere prodotti 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.
- b) L'originale di ciascun certificato è composto da un unico foglio scritto su entrambi i lati oppure, nei casi in cui occorrano più pagine, deve essere costituito in modo tale che i fogli formino un tutto unico e indivisibile.
- c) Il certificato deve essere redatto in almeno una delle lingue ufficiali dello Stato membro dell'UE in cui verrà effettuata l'ispezione frontaliera e dello Stato membro di destinazione. Tali Stati membri possono tuttavia consentire, se necessario, l'uso di altre lingue accompagnate da una traduzione ufficiale.
- d) Se, per motivi legati all'identificazione degli elementi della partita, al certificato vengono aggiunte pagine supplementari, anche tali pagine costituiranno parte integrante del certificato originale mediante l'apposizione, su ciascuna di esse, della firma e del timbro del veterinario ufficiale responsabile della certificazione.

- 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 basso, una numerazione del tipo «(numero di pagina)/(numero totale delle pagine)» e, in alto, il numero di codice del certificato assegnato dall'autorità competente.
- 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 del Consiglio.
- 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.
- h) L'originale del certificato deve accompagnare la partita dal posto di ispezione frontaliero dell'UE fino all'arrivo allo stabilimento fotografico di destinazione.

IT

Certificato sanitario

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

Nota per l'importatore: il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita dal posto di ispezione frontaliero fino
all'arrivo allo stabilimento fotografico di destinazione.

1.	Speditore (nome e indirizzo completi)	CERTIFICATO VETERINARIO Per la spedizione verso la Comunità europea di gelatina uso tecnico non destinata al consumo umano e, il cui utilizzo è riservato all'industria fotografica			
		Nun	nero di riferimento (1) ORIGINALE		
		3.	Origine della gelatina fotografica		
2.	Destinatario (nome e indirizzo completi)		Paese: Giappone o USA (²)		
		3.2.	Codice del territorio:		
		4.	Autorità competente		
		4.1.	Ministero competente:		
		4.2.	Servizio incaricato della certificazione:		
5.	Destinazione della gelatina fotografica				
5.1.	Stato membro dell'UE: Francia o Lussemburgo o Paesi bassi o Regno Unito (²)	6.	Località di carico per l'esportazione		
5.2.	Nome e indirizzo dello stabilimento fotografico di destinazione:				
7.	Identificazione del mezzo di trasporto e della partita	7.4.	Tipo di imballaggio:		
7.1.	(Autocarro, vagone ferroviario, nave o aereo) (2)	7.5.	Numero di imballaggi:		
7.2.	Numero del sigillo (se applicabile):	7.6.	Peso netto:		
7.3.	Numero/i di registrazione/immatricolazione, nome della nave o numero del volo:	7.7.	Numero di riferimento del lotto/della partita di produzione:		
8.	Identificazione della gelatina fotografica				
8.1.	Identificazione della gelatina fotografica:				
8.2.	2. Gelatina fotografica di:				
8.3.	.3. Indirizzo e numero di riconoscimento dello stabilimento d'origine riconosciuto:				

Attestato sanitario

lo sottoscritto, funzionario, dichiaro di aver preso atto del regolamento (CE) n. 1774/2002 (3) e certifico che la gelatina fotografica sopradescritta:

- 9.1. è costituita unicamente da gelatina fotografica per usi fotografici e non è destinata ad alcun altro impiego;
- 9.2. 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 nella Comunità europea;
- 9.3. è stata preparata con sottoprodotti di origine animale di categoria 3 e/o con colonna vertebrale di bovini, classificata come materiale di categoria 1;
- 9.4. a) è stata confezionata, imballata, immagazzinata e trasportata in condizioni igieniche soddisfacenti;
 - b) è stata prodotta mediante un processo tale da assicurare che la materia prima sia trattata mediante il metodo di trasformazione 1 (4) di cui all'allegato V del regolamento (CE) n. 1774/2002 o sia sottoposta a un trattamento acido o alcalino per almeno due giorni, a lavaggio con acqua
 - i) a trattamento con soluzione alcalina per almeno 20 giorni successivamente ad un trattamento acido; oppure
 - ii) a trattamento con soluzione acida per 10-12 ore successivamente ad un trattamento acido;

con successiva regolazione del pH e depurazione del materiale per filtrazione e sterilizzazione a 138-140 °C per 4 secondi;

9.5. è stata confezionata e imballata in confezioni e imballaggi recanti la dicitura: «GELATINA FOTOGRAFICA DESTINATA ESCLUSIVAMENTE ALL'INDUSTRIA FOTOGRAFICA».

Timbro ufficiale e firma						
Fatto a	, il (luogo)	(data)				
Timbro (5)		(Firma del veterinario ufficiale/funzionario dell'autorità competente) (⁵) (nome, qualifica e titolo, in lettere maiuscole)				

Note

- (1) Attribuito dall'autorità competente.
- (2) Cancellare la dicitura non pertinente.
- (3) GU L 273 del 10.10.2002, pag. 1.
- (4) Il Metodo 1 è il seguente:
- «Riduzione
 - 1. Le particelle dei sottoprodotti di origine animale da trasformare le cui dimensioni siano superiori a 50 millimetri devono essere ridotte utilizzando un'idonea 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

Tempo, temperatura e pressione

- 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.
- 3. La trasformazione può essere eseguita con un sistema discontinuo o continuo.»
- (5) La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello del testo stampato.»