

Dit document vormt slechts een documentatiehulpmiddel en verschijnt buiten de verantwoordelijkheid van de instellingen

► **B**

► **C1** BESCHIKKING VAN DE COMMISSIE

van 26 april 2004

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(2004) 1516)

(Slechts de tekst in de Engelse, de Franse en de Nederlandse taal is authentiek)

(Voor de EER relevante tekst)

(2004/407/EG) ◀

(PB L 151 van 30.4.2004, blz. 11)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
► M1	Beschikking 2006/311/EG van de Commissie van 21 april 2006	L 115	40	28.4.2006
► M2	Beschikking 2008/48/EG van de Commissie van 20 december 2007	L 11	17	15.1.2008
► M3	Besluit 2009/960/EU van de Commissie van 14 december 2009	L 330	82	16.12.2009
► M4	Besluit 2010/301/EU van de Commissie van 25 mei 2010	L 128	9	27.5.2010

Gerectificeerd bij:

- **C1** Rectificatie PB L 208 van 10.6.2004, blz. 9 (2004/407/EG)
- **C2** Rectificatie PB L 396 van 31.12.2004, blz. 63 (2004/407/EG)

▼B▼C1**BESCHIKKING VAN DE COMMISSIE****van 26 april 2004**

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(2004) 1516)

(Slechts de tekst in de Engelse, de Franse en de Nederlandse taal is authentiek)

(Voor de EER relevante tekst)

(2004/407/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) Krachtens Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën ⁽²⁾ mag gespecificeerd risicomateriaal niet in de Gemeenschap worden ingevoerd.
- (2) Krachtens Verordening (EG) nr. 1774/2002 mag categorie 1-materiaal, dat gespecificeerd risicomateriaal kan bevatten, in overeenstemming met die verordening of volgens de comitéprocedure vastgestelde voorschriften in de Gemeenschap worden ingevoerd.
- (3) Verordening (EG) nr. 812/2003 van de Commissie van 12 mei 2003 inzake overgangsmaatregelen krachtens Verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de invoer en doorvoer van bepaalde producten uit derde landen ⁽³⁾ bepaalt dat de Commissie voor bepaalde producten nadere overgangsbepalingen voorstelt indien daarvoor een deugdelijke motivering is verstrekt.
- (4) De Commissie heeft wetenschappelijk advies gevraagd over een kwantitatieve beoordeling van het restrisico op boviene spongiforme encefalopathie (BSE) in een aantal van runderen afkomstige producten, zoals gelatine, collageen en talg en daarvan afgeleide producten, dat binnenkort wordt verwacht.

⁽¹⁾ PB L 273 van 10.10.2002, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 668/2004 van de Commissie (PB L 112 van 19.4.2004, blz. 1).

⁽²⁾ PB L 147 van 31.5.2001, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 2245/2003 van de Commissie (PB L 333 van 20.12.2003, blz. 28).

⁽³⁾ PB L 117 van 13.5.2003, blz. 19.

▼ C1

- (5) In afwachting van dat advies moeten er overgangsbepalingen komen zodat de invoer van voor de fotografische industrie bestemde gelatine („fotografische gelatine”), bereid uit materiaal dat wervelkolom van runderen bevat die krachtens Verordening (EG) nr. 1774/2002 als categorie 1-materiaal is ingedeeld, uit Japan en de Verenigde Staten van Amerika toegestaan blijft.
- (6) In verband met de specifieke technische eigenschappen van fotografische gelatine moeten strikte kanalisatie- en handhavingsmaatregelen worden toegepast ter verdere beperking van het risico dat de stof toch in de voedsel- en voederketen wordt verwerkt of wordt gebruikt voor andere technische toepassingen waarvoor zij niet bedoeld is.
- (7) De bevoegde autoriteiten van Frankrijk, Nederland en het Verenigd Koninkrijk hebben bevestigd dat het bestaande handelsverkeer in de bedoelde gelatine met de Verenigde Staten en Japan gehandhaafd moet blijven. Frankrijk, Nederland en het Verenigd Koninkrijk moeten de invoer van fotografische gelatine onder de in deze beschikking vastgelegde voorwaarden dan ook blijven toestaan.
- (8) 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:

▼ M3*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, Tsjechië en het Verenigd Koninkrijk toe dat uitsluitend voor de fotografische industrie bestemde gelatine („fotografische gelatine”), bereid uit materiaal dat wervelkolom van runderen bevat die krachtens die verordening als categorie 1-materiaal wordt ingedeeld, overeenkomstig deze beschikking wordt ingevoerd.

▼ C1*Artikel 2***Voorwaarden voor de invoer van fotografische gelatine**

1. De invoer van fotografische gelatine wordt alleen toegestaan voor de derde landen en bedrijven van oorsprong, de grensinspectieposten van eerste binnenkomst en de fotografische fabrieken van bestemming die zijn erkend door de bevoegde autoriteiten van de lidstaten van bestemming („erkende fotografische fabrieken”), die zijn opgenomen in bijlage I.

▼ C1

2. Na binnenkomst in de lidstaat van bestemming mag de fotografische gelatine niet tussen lidstaten worden verhandeld, maar uitsluitend in de erkende fotografische fabriek in die lidstaat van bestemming worden gebruikt voor de vervaardiging van fotografische producten.

3. Zendingen van fotografische gelatine gaan vergezeld van een gezondheidscertificaat volgens het model in bijlage III, waarin wordt verklaard dat de fotografische gelatine aan de in bijlage II vermelde voorwaarden voldoet en afkomstig is van de in bijlage I vermelde bedrijven van oorsprong.

*Artikel 3***Verplichtingen van de exploitant van de erkende fotografische fabriek**

1. De exploitant van de erkende fotografische fabriek zorgt ervoor dat overschotten en restanten fotografische gelatine en van fotografische gelatine afkomstig afval:

- a) onder bevredigende hygiëneomstandigheden in voertuigen worden vervoerd in verzegelde, lekvrije containers waarop de vermelding „uitsluitend voor verwijdering” is aangebracht;
- b) als afval worden verwijderd door verbranding overeenkomstig Richtlijn 2000/76/EG van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ of op een stortplaats overeenkomstig Richtlijn 1999/31/EG van de Raad ⁽²⁾, dan wel
- c) worden uitgevoerd naar het land van oorsprong overeenkomstig Verordening (EEG) nr. 259/93 van de Raad van 1 februari 1993 betreffende toezicht en controle op de overbrenging van afvalstoffen binnen, naar en uit de Europese Gemeenschap ⁽³⁾.

2. De exploitant van de erkende fotografische fabriek houdt een administratie bij van de aankoop en het gebruik van fotografische gelatine en de verwijdering van overschotten en restanten daarvan en bewaart die administratie gedurende ten minste twee jaar.

De administratie wordt aan de bevoegde autoriteit ter beschikking gesteld met het oog op de controle op de naleving van deze beschikking.

*Artikel 4***Verplichtingen van de bevoegde autoriteit**

1. De bevoegde autoriteit controleert of de exploitanten van bedrijven en voorzieningen de bepalingen van de artikelen 2 en 3 naleven.

⁽¹⁾ PB L 332 van 28.12.2000, blz. 91.

⁽²⁾ PB L 182 van 16.7.1999, blz. 1. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 882/2003 van het Europees Parlement en de Raad (PB L 284 van 30.10.2003, blz. 1).

⁽³⁾ PB L 30 van 6.2.1993, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 2557/2001 van de Commissie (PB L 349 van 31.12.2001, blz. 1).

▼ C1

2. Overeenkomstig de bepalingen voor het toezicht op gekanaliseerde zendingen van artikel 8, lid 4, van Richtlijn 97/78/EG van de Raad ⁽¹⁾ zorgt de bevoegde autoriteit ervoor dat de zendingen rechtstreeks van de grensinspectiepost van eerste binnenkomst naar een in bijlage I vermelde erkende fotografische fabriek worden vervoerd in voertuigen waarin niet tegelijkertijd voor levensmiddelen of diervoeders bestemde producten worden vervoerd, met inbegrip van gelatine bestemd voor andere doeleinden dan gebruik in de fotografische industrie.

3. De bevoegde autoriteit zorgt ervoor dat de erkende fotografische fabrieken op haar grondgebied de desbetreffende fotografische gelatine uitsluitend voor het toegestane doel gebruiken.

4. De bevoegde autoriteit verricht op gezette tijden, ten minste tweemaal per jaar, documentencontroles betreffende de kanalisatie vanaf de grensinspectieposten van eerste binnenkomst tot de erkende fotografische fabriek, waarbij de hoeveelheden ingevoerde, gebruikte en verwijderde producten met elkaar worden vergeleken om na te gaan of deze beschikking wordt nageleefd.

Bij niet-naleving van deze beschikking neemt de bevoegde autoriteit onverwijld de nodige maatregelen.

5. Niettegenstaande artikel 2, lid 1, kan de bevoegde autoriteit van de lidstaat van bestemming bij wijze van uitzondering in dezelfde lidstaten een andere of nieuwe grensinspectiepost van eerste binnenkomst aanwijzen, mits aan de voorwaarden van deze beschikking wordt voldaan.

*Artikel 5***Intrekking van erkenningen en verwijdering van materiaal dat niet in overeenstemming is met deze beschikking**

1. Individuele erkenningen van de bevoegde autoriteit voor het gebruik van fotografische gelatine in de in bijlage I vermelde erkende fotografische fabrieken worden ten aanzien van elke exploitant, bedrijfsruimte of voorziening onmiddellijk en permanent ingetrokken indien niet langer aan de in deze beschikking vastgelegde voorwaarden wordt voldaan. De bevoegde autoriteit stelt de Commissie onverwijld in kennis van dergelijke intrekkingen.

2. Materiaal dat niet aan de eisen van deze beschikking voldoet, wordt overeenkomstig de instructies van de bevoegde autoriteit verwijderd.

*Artikel 6***Herziening**

De Commissie bezieet de toepassing van deze beschikking zo nodig opnieuw in het licht van nieuwe wetenschappelijke adviezen.

⁽¹⁾ PB L 24 van 30.1.1998, blz. 9. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij de Toetredingsakte van 2003.

▼ **M2**

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.

▼ **C1**

Artikel 8

Toepassing

Deze beschikking is van toepassing met ingang van 1 mei 2004.

▼ **M3**

Artikel 9

Adressaten

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

▼ M4

BIJLAGE I

DERDE LANDEN EN BEDRIJVEN VAN OORSPRONG, LIDSTATEN VAN BESTEMMING, GRENSINSPECTIEPOSTEN VAN EERSTE BINNENKOMST IN DE UNIE EN ERKENDE FOTOGRAFISCHE FABRIEKEN

Derde land van oorsprong	Bedrijf van oorsprong	Lidstaat van bestemming	Grensinspectiepost van eerste binnenkomst in de Unie	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	FUJIFILM Europe B.V., Oudenstaart 1 5047 TK Tilburg, NEDERLAND
	Nitta Gelatin Inc. 2-22 Futamata Yao-City, Osaka 581 — 0024, JAPAN	Verenigd Koninkrijk	Liverpool Felixstowe	Kodak Ltd Headstone Drive, Harrow, MIDDX HA4 4TY, VERENIGD KONINKRIJK
		Tsjechië	Hamburg	FOMA BOHEMIA spol. s r.o. Jana Krušinky 1604 501 04 Hradec Králove, TSJECHIË
Verenigde Staten van Amerika	Eastman Gelatine Corporation, 227 Washington Street, Peabody, MA, 01960 USA Gelita North America, 2445 Port Neal Industrial Road Sergeant Bluff, Iowa, 51054 USA	Luxemburg	Antwerpen Zaventem Luxemburg	DuPont Teijin Luxembourg SA PO Box 1681 1016 Luxemburg, LUXEM- BURG
		Verenigd Koninkrijk	Liverpool Felixstowe	Kodak Ltd Headstone Drive, Harrow, MIDDX HA4 4TY, VERENIGD KONINKRIJK
		Tsjechië	Hamburg	FOMA BOHEMIA spol. s r.o. Jana Krušinky 1604 501 04 Hradec Králove, TSJECHIË

▼ C1

BIJLAGE II

**PRODUCTIE, ONMIDDELLIJKE VERPAKKING EN
EINDVERPAKKING VAN FOTOGRAFISCHE GELATINE**

1. Fotografische gelatine wordt uitsluitend geproduceerd in bedrijven die geen gelatine voor levensmiddelen, diervoeders of andere technische toepassingen, bestemd voor verzending naar de Europese Gemeenschap, produceren en die daartoe erkend zijn door de bevoegde autoriteit van het betrokken derde land.
2. a) Fotografische gelatine wordt geproduceerd door middel van een procédé waarbij de grondstoffen worden behandeld met verwerkingsmethode 1 van hoofdstuk III van bijlage V bij Verordening (EG) nr. 1774/2002 of gedurende ten minste twee dagen behandeld met een zuur of base en vervolgens gespoeld met water en
 - i) na behandeling met een zuur, gedurende ten minste 20 dagen behandeld met een basische oplossing, hetzij
 - ii) na behandeling met een zuur, gedurende 10-12 uur behandeld met een zure oplossing.Daarna moet de pH worden bijgesteld en moet het materiaal door middel van filtratie worden gezuiverd en gedurende 4 seconden bij 138-140 °C worden gesteriliseerd.
- b) Na de onder a) bedoelde bewerking kan de fotografische gelatine worden gedroogd en vervolgens eventueel worden verwerkt tot poeder of tot blaadjes.
- c) De fotografische gelatine moet onder bevredigende hygiënische omstandigheden worden voorzien van een onmiddellijke verpakking, in een nieuwe eindverpakking worden verpakt, worden opgeslagen en worden vervoerd in een voertuig in verzegelde, lekvrije, van een etiket voorziene containers. Wanneer lekkage wordt waargenomen, moeten het voertuig en de containers grondig gereinigd en geïnspecteerd worden voordat zij opnieuw worden gebruikt.
- d) Op de onmiddellijke verpakkingen en de eindverpakkingen van de fotografische gelatine moet vermeld staan „Fotografische gelatine – uitsluitend voor gebruik in de fotografische industrie”.

▼ **M3***BIJLAGE III***MODEL VAN HET GEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE INVOER VAN TECHNISCHE GELATINE VOOR GEBRUIK IN DE FOTOGRAFISCHE INDUSTRIE UIT DERDE LANDEN***Aantekeningen*

<p>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.</p> <p>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.</p> <p>c) Het wordt opgesteld in ten minste één van de officiële talen van de EU-lidstaat waar de controle in de Europese Unie 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.</p> <p>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</p>	<p>de handtekening en het stempel van de certificerende officiële dierenarts worden aangebracht.</p> <p>e) Wanneer het certificaat, inclusief de onder d) bedoelde aanvullingen, uit meer dan één blad bestaat, 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.</p> <p>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 certificering worden toegepast die ten minste gelijkwaardig zijn aan die van Richtlijn 96/93/EG van de Raad.</p> <p>g) De kleur van de handtekening moet verschillen van die van de gedrukte tekst. Dat geldt ook voor andere stempels dan reliëfstempels of watermerken.</p> <p>h) Het originele exemplaar van het certificaat vergezelt de zending van de EU-grensinspectiepost tot in de fotografische fabriek van bestemming.</p>
---	---

▼ M3

GEZONDHEIDSCERTIFICAAT

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

LAND		Veterinair certificaat voor de invoer in de EU						
Part I: Details of dispatched consignment	I.1. Verzender Naam			I.2. Referentienummer certificaat		I.2.a.		
	Adres			I.3. Bevoegde centrale autoriteit				
	Tel.			I.4. Bevoegde lokale autoriteit				
	I.5. Geadresseerde Naam			/				
	Adres							
	Postcode							
	Tel.							
	I.7. Land van oorsprong		ISO code	I.8. Regio van oorsprong		Code	I.9. Land van bestemming	
							I.10. Regio van bestemming	
I.11. Plaats van oorsprong / Plaats van de vangst Naam			Erkenningsnummer		/			
Adres								
I.13. Plaats van lading			I.14. Datum van vertrek					
I.15. Vervoermiddelen Vliegtuig <input type="checkbox"/> Vaartuig <input type="checkbox"/> Treinwagon <input type="checkbox"/> Wegvoertuig <input type="checkbox"/> Andere <input type="checkbox"/>			I.16. Grensinspectiepost van binnenkomst in EU					
Identificatie: Referentiedocumenten:			I.17. CITES-nr(s)					
I.18. Omschrijving van de goederen			I.19. Productcode (GN-code)		35.03			
					I.20. Aantal / Hoeveelheid			
I.21. Temperatuur producten Omgevingstemperatuur <input type="checkbox"/> Gekoeld <input type="checkbox"/> Bevroren <input type="checkbox"/>					I.22. Aantal verpakkingen			
I.23. Nr. zegel en nr. container					I.24. Aard van de verpakking			
I.25. Goederen gecertificeerd voor					Technisch gebruik <input type="checkbox"/>			
I.26.					I.27. Voor invoer of toelating in EU <input type="checkbox"/>			
I.28. Identificatie van de goederen								
Soort (Wetenschap- pelijke benaming)		Erkenningsnummer van inrichtingen Verwerkingsbedrijf		Nettogewicht		Partijnummer		



LAND

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

Deel II: Certificatie	II. INFORMATIE OVER DE GEZONDHEID	II.a. Referentienummer certificaat	II.b.
	II.1. 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.1.1. uitsluitend bestaat uit fotografische gelatine voor fotografisch gebruik en niet bestemd is voor andere doeleinden; II.1.2. 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 Unie; II.1.3. is vervaardigd uit dierlijke bijproducten van categorie 3 en/of als categorie 1-materiaal ingedeelde wervelkolom van runderen; II.1.4. onder bevredigende hygiënische omstandigheden van een onmiddellijke verpakking en een eindverpakking is voorzien en is opgeslagen en vervoerd; II.1.5. 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.1.6. 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 1.5: de beoogde bestemming van de fotografische gelatine kan alleen Luxemburg, Nederland, Tsjechië of het Verenigd Koninkrijk zijn. — Vak 1.9: Land van bestemming: alleen van toepassing voor Luxemburg, Nederland, Tsjechië of het Verenigd Koninkrijk. — Vak 1.15: registratienummer (treinwagens, containers), kentekennummer (vrachtwagens), vluchtnummer (vliegtuigen) of naam (schepen); informatie in geval van overslag. — Vak 1.23: nr. zegel en nr. container: alleen waar 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 continuprocedé.” — 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 blokletters):	Kwalificatie en titel:	
	Datum:	Handtekening:	
	Stempel:”		