

DECISÃO DA COMISSÃO

de 20 de Dezembro de 2007

que altera a Decisão 2004/407/CE relativa às regras de transição sanitárias e de certificação ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 1774/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à importação de gelatina fotográfica proveniente de determinados países terceiros

[notificada com o número C(2007) 6487]

(Apenas fazem fé os textos nas línguas francesa, inglesa e neerlandesa)

(2008/48/CE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

nado compatível com o sistema informático veterinário integrado TRACES, introduzido pela Decisão 2004/292/CE da Comissão ⁽³⁾.

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

(5) A Decisão 2004/407/CE deve, pois, ser alterada em conformidade.

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1774/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 3 de Outubro de 2002, que estabelece regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano ⁽¹⁾, nomeadamente o n.º 4 do artigo 4.º e o n.º 1 do artigo 32.º,

(6) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU A PRESENTE DECISÃO:

Considerando o seguinte:

Artigo 1.º

A Decisão 2004/407/CE é alterada da seguinte forma:

(1) O Regulamento (CE) n.º 1774/2002 proíbe a importação e o trânsito na Comunidade de subprodutos animais e de produtos transformados, a não ser que estejam autorizados em conformidade com esse regulamento.

1. O artigo 1.º passa a ter a seguinte redacção:

«Artigo 1.º

(2) A Decisão 2004/407/CE da Comissão ⁽²⁾ dispõe, em derrogação à proibição do Regulamento (CE) n.º 1774/2002, que a Bélgica, a França, o Luxemburgo, os Países Baixos e o Reino Unido devem autorizar a importação de gelatina produzida a partir de matérias que contêm coluna vertebral de bovinos, classificadas como matérias da categoria 1 nesse regulamento, destinadas exclusivamente à indústria fotográfica («gelatina fotográfica»), nos termos do disposto naquela decisão.

Derrogação no que diz respeito à importação de gelatina fotográfica

Em derrogação ao disposto no n.º 1 do artigo 29.º do Regulamento (CE) n.º 1774/2002, a Bélgica, o Luxemburgo, os Países Baixos e o Reino Unido autorizarão a importação de gelatina produzida a partir de matérias que contêm coluna vertebral de bovinos, classificadas como matérias da categoria 1 nesse regulamento, destinadas exclusivamente à indústria fotográfica («gelatina fotográfica»), nos termos do disposto na presente decisão.»

(3) A França informou a Comissão de que a fábrica da Kodak em Châlon sur Saône já não importa gelatina fotográfica do Japão e dos Estados Unidos da América, em conformidade com a Decisão 2004/407/CE.

2. O artigo 7.º passa a ter a seguinte redacção:

«Artigo 7.º

Cumprimento da presente decisão pelos Estados-Membros em causa

Os Estados-Membros em causa tomarão de imediato as medidas necessárias para dar cumprimento à presente decisão e procederão à publicação das mesmas. Do facto informarão imediatamente a Comissão.»

(4) Além disso, o formato do modelo de certificado veterinário estabelecido na Decisão 2004/407/CE deve ser tor-

⁽¹⁾ JO L 273 de 10.10.2002, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1432/2007 da Comissão (JO L 320 de 6.12.2007, p. 13).

⁽²⁾ JO L 151 de 30.4.2004, p. 11. Rectificação no JO L 208 de 10.6.2004, p. 9. Decisão alterada pela Decisão 2006/311/CE (JO L 115 de 28.4.2006, p. 40).

⁽³⁾ JO L 94 de 31.3.2004, p. 63. Decisão com a última redacção que lhe foi dada pela Decisão 2005/515/CE (JO L 187 de 19.7.2005, p. 29).

3. Os anexos I e III são alterados de acordo com o anexo da presente decisão.

Artigo 2.º

A presente decisão é aplicável a partir de 1 de Janeiro de 2008.

Artigo 3.º

O Reino da Bélgica, a República Francesa, o Grão-Ducado do Luxemburgo, o Reino dos Países Baixos e o Reino Unido da Grã-Bretanha e Irlanda do Norte são os destinatários da presente decisão.

Feito em Bruxelas, em 20 de Dezembro de 2007.

Pela Comissão
Markos KYPRIANOU
Membro da Comissão

ANEXO

Os anexos I e III são alterados do seguinte modo:

1. O anexo I passa a ter a seguinte redacção:

«ANEXO I

PAÍSES TERCEIROS E UNIDADES DE ORIGEM, ESTADOS-MEMBROS DE DESTINO, POSTOS DE INSPECÇÃO FRONTEIRIÇOS DE PRIMEIRA ENTRADA E FÁBRICAS FOTOGRÁFICAS APROVADAS

País terceiro de origem	Unidade de origem	Estado-Membro de destino	Posto de inspecção fronteiriço de primeira entrada	Fábricas fotográficas aprovadas
Japão	Nitta Gelatin Inc. 2-22 Futamata Yao-City, Osaka 581 — 0024 Japão	Países Baixos	Rotterdam	Fuji Photo Film BV, Tilburg
	Jellie Co. Ltd 7-1, Wakabayashi 2-Chome, Wakabayashi-ku, Sendai-city, Miyagi, 982 Japão, NIPPI Inc. Gelatin Division 1 Yumizawa-Cho Fujinomiya City Shizuoka 418 — 0073 Japão			
	Nitta Gelatin Inc. 2-22 Futamata Yao-City, Osaka 581 — 0024, Japão	Reino Unido	Liverpool Felixstowe	Kodak Ltd Headstone Drive, Harrow, MIDDX HA4 4TY
EUA	Eastman Gelatine Corporation, 227 Washington Street, Peabody, MA, 01960 EUA,	Luxemburgo	Antwerp Zaventem Luxembourg	DuPont Teijin Luxembourg SA PO Box 1681 L-1016 Luxembourg
	Gelita North America, 2445 Port Neal Industrial Road Sergeant Bluff, Iowa, 51054 EUA	Reino Unido	Liverpool Felixstowe	Kodak Ltd Headstone Drive, Harrow, MIDDX HA4 4TY»

2. O anexo III passa a ter a seguinte redacção:

«ANEXO III

MODELO DE CERTIFICADOS SANITÁRIOS PARA A IMPORTAÇÃO A PARTIR DE PAÍSES TERCEIROS DE GELATINA TÉCNICA A UTILIZAR PELA INDÚSTRIA FOTOGRÁFICA

Notas

<p>a) Os certificados veterinários para a importação de gelatina técnica a utilizar pela indústria fotográfica serão elaborados pelo país de exportação, com base no modelo constante do presente anexo III. Conterão os atestados que são exigidos a qualquer país terceiro e, se for caso disso, as garantias complementares exigidas ao país terceiro exportador ou à parte do país terceiro exportador.</p> <p>b) O original de cada certificado será constituído por uma única folha, ambas as páginas, ou, se for necessário mais espaço, por várias folhas que constituam um todo integrado e indivisível.</p> <p>c) O certificado será redigido em, pelo menos, uma das línguas oficiais do Estado-Membro da União Europeia no qual será efectuada a inspecção no posto fronteiriço da União Europeia e do Estado-Membro de destino. No entanto, esses Estados-Membros podem autorizar a redacção do certificado noutras línguas, devendo o certificado ser acompanhado de uma tradução oficial, se necessário.</p> <p>d) Se, por razões de identificação dos constituintes da remessa, forem apensas ao certificado páginas adicionais, considerar-se-á que essas páginas fazem parte do original do certificado e deverão ser apostos em cada uma delas a assinatura e o carimbo do veterinário oficial que procede à certificação.</p>	<p>e) Quando o certificado, incluídas as listas adicionais referidas na alínea d), tiver mais do que uma página, cada página deve ser numerada — [número da página] de [número total de páginas] — no seu pé e deve conter, à cabeça, o número de código do certificado designado pela autoridade competente.</p> <p>f) O original do certificado deve ser preenchido e assinado por um veterinário oficial. Ao proceder deste modo, as autoridades competentes do país exportador assegurarão a observância de princípios de certificação equivalentes aos estabelecidos pela Directiva 96/93/CE do Conselho.</p> <p>g) A assinatura deve ser de cor diferente da dos caracteres impressos. A mesma regra é aplicável aos carimbos, com excepção dos selos brancos ou das marcas de água.</p> <p>h) O original do certificado deve acompanhar a remessa do posto de inspecção fronteiriço da UE até chegar à fábrica fotográfica de destino.</p>
---	---

CERTIFICADO SANITÁRIO

para gelatina técnica não destinada ao consumo humano a utilizar pela indústria fotográfica, com vista a expedição para a Comunidade Europeia

PAÍS

Certificado veterinário para a UE

Parte I : Detalhes relativos à remessa expedida	I.1. Expedidor Nome Endereço N.º tel.:		I.2. N.º de referência do certificado		I.2.a			
			I.3. Autoridade central competente					
			I.4. Autoridade local competente					
	I.5. Destinatário Nome Endereço Código postal N.º tel.:		I.6.					
	I.7. País de origem	Código ISO	I.8. Região de origem	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10. Região de destino	Código
	I.11. Local de origem Nome Endereço		Número de aprovação		I.12.			
	I.13. Local de carregamento		I.14. Data da partida					
	I.15. Meios de transporte Avião <input type="checkbox"/> Navio <input type="checkbox"/> Vagão ferroviário <input type="checkbox"/> Veículo rodoviário <input type="checkbox"/> Outro <input type="checkbox"/>		I.16. PIF de entrada na UE					
	Identificação: Referência documental:		I.17. N.º(s) CITES					
	I.18. Descrição da mercadoria				I.19. Código do produto (Código SH)		I.20. Quantidade	
I.21. Temperatura dos produtos Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeração <input type="checkbox"/> De congelação <input type="checkbox"/>				I.22. Número de embalagens				
I.23. N.º dos selos e n.º dos contentores				I.24. Tipo de embalagem				
I.25. Mercadorias certificadas para						Uso técnico <input type="checkbox"/>		
I.26.				I.27. Para importação ou admissão na UE <input type="checkbox"/>				
I.28. Identificação das mercadorias								
Espécie (Designação científica)		Número de aprovações dos estabelecimentos Instalação de fabrico		Peso líquido		Número do lote		

PAÍS

Gelatina técnica não destinada ao consumo humano a utilizar pela indústria fotográfica

Parte II: Certificação		II.a. Número de referência do certificado	II.b.
	<p>Atestado sanitário</p> <p>O funcionário abaixo-assinado declara que leu e compreendeu o Regulamento (CE) n.º 1774/2002 ⁽¹⁾ e certifica que a gelatina fotográfica acima descrita:</p> <p>II.1. Consiste exclusivamente em gelatina fotográfica para utilização fotográfica e não se destina a qualquer outra finalidade.</p> <p>II.2. Foi preparada e armazenada numa unidade aprovada, validada e supervisionada pela autoridade competente, nos termos do artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 1774/2002, que não produz gelatina para alimentação humana ou animal, nem para outras utilizações técnicas, destinada a expedição para a Comunidade Europeia.</p> <p>II.3. Foi preparada com subprodutos animais da categoria 3 e/ou coluna vertebral bovina classificada como matéria da categoria 1.</p> <p>II.4. Foi acondicionada, embalada, armazenada e transportada em condições de higiene satisfatórias.</p> <p>II.5. Foi produzida por um processo que assegure que a matéria prima seja:</p> <p style="margin-left: 20px;">a) tratada pelo método 1 ⁽²⁾ do capítulo III do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1774/2002; ou</p> <p style="margin-left: 20px;">b) submetida a:</p> <p style="margin-left: 40px;">i) um tratamento ácido durante, pelo menos, dois dias, seguido de passagem por água, e um tratamento com uma solução alcalina durante, pelo menos, 20 dias; o pH deve ser ajustado e a matéria purificada por filtração e esterilização a 138-140 °C durante 4 segundos, ou</p> <p style="margin-left: 40px;">ii) um tratamento alcalino durante, pelo menos, dois dias, seguido de passagem por água, e um tratamento com uma solução ácida durante 10 a 12 horas; o pH deve ser ajustado e a matéria purificada por filtração e esterilização a 138-140 °C durante 4 segundos.</p> <p>II.6. Foi acondicionada e embalada em invólucros e embalagens que ostentam a menção "GELATINA FOTOGRÁFICA APENAS PARA A INDÚSTRIA FOTOGRÁFICA".</p> <p>Notas:</p> <p>Parte I:</p> <p>— Casa I.5: O destino previsto da gelatina fotográfica só pode ser o Luxemburgo, os Países Baixos ou o Reino Unido.</p> <p>— Casa I.9: País de destino: aplicável apenas ao Luxemburgo, aos Países Baixos e ao Reino Unido.</p> <p>— Casa I.15: Número de registo/matricula (carruagens ferroviárias ou contentores e camiões), número do voo (avião) ou nome (navio); devem ser fornecidas informações em caso de descarregamento e recarregamento.</p> <p>— Casa I.23: N.º do selo e n.º do contentor: só se aplicável.</p> <p>Parte II:</p> <p>⁽¹⁾ JO L 273 de 10.10.2002, p. 1.</p> <p>⁽²⁾ O método 1 é o seguinte:</p> <p>"Redução</p> <p>1. Se as partículas dos subprodutos animais a transformar tiverem uma dimensão superior a 50 milímetros, esta deve ser reduzida por meio de equipamento adequado, de forma a que, após a redução, a dimensão das partículas não exceda 50 milímetros. A eficácia do equipamento deve ser verificada diariamente e o seu estado registado. Se as verificações revelarem a existência de partículas superiores a 50 milímetros, o processo deve ser suspenso e só deve ser retomado depois de efectuadas as reparações necessárias.</p> <p>Tempo, temperatura e pressão</p> <p>2. Após redução, os subprodutos animais devem ser aquecidos até atingirem uma temperatura central superior a 133 °C durante, pelo menos, 20 minutos sem interrupção a uma pressão (absoluta) não inferior a 3 bar, produzida por vapor saturado; o tratamento térmico pode ser utilizado quer isoladamente, quer numa fase de esterilização anterior ou posterior ao processo.</p> <p>3. A transformação pode ser efectuada em sistema descontinuo ou contínuo."</p> <p>— A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.</p> <p>— Nota à pessoa responsável pela carga na União Europeia: o presente certificado só é válido para fins veterinários e deve acompanhar a remessa até chegar à fábrica de destino a partir do posto de inspecção fronteiriço.</p>		
<p>Veterinário oficial ou inspetor oficial</p> <p>Nome (em maiúsculas): _____ Qualificações e cargo: _____</p> <p>Data: _____ Assinatura: _____</p> <p>Carimbo:» _____</p>			