KOMMISSIONENS AFGØRELSE

af 5. februar 2010

om EU-tilskud til gennemførelse i medlemsstaterne af et samordnet program for overvågning af forekomsten af *Listeria monocytogenes* i visse spiseklare fødevarer

(meddelt under nummer K(2010) 592)

(2010/75/EU)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarelovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes ([1]), særlig artikel 66,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2003/99/EF af 17. november 2003 om overvågning af zoonoser og zoonotiske agenser ([2]), særlig artikel 5, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Ved forordning (EF) nr. 882/2004 fastlægges der bl.a. procedurer for støtte fra EU til finansiering af foranstaltninger, der nødvendige for at sikre anvendelsen af forordning (EF) nr. 882/2004.

(2) Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet (EFSA) og Det Europæiske Center for Forebyggelse af og Kontrol med Sygdomme (ECDC) udsendte i 2006 ([3]) og 2007 ([4]) rapporter om tendenserne i og kilderne til zoonoser, zoonotiske agenser og antimikrobiel resistens i EU (EFSA-ECDC-rapporter). Ifølge disse rapporter blev der i 2006 konstateret i alt 1 588 tilfælde af listeriose (*Listeria monocytogenes*) hos mennesker i 25 medlemsstater. I 2007 blev der konstateret 1 558 tilfælde i 26 medlemsstater. Det fremgik desuden af rapporterne, at der har været en betydelig stigning i incidensen af tilfælde af listeriose hos mennesker i perioden 2001-2006. Sygdommen er ofte alvorlig, og dødeligheden stor.

([1]) EUT L 165 af 30.4.2004, s. 1.
([2]) EUT L 325 af 12.12.2003, s. 31.
([3]) *EFSA Journal* (2007) 130 (foreligger ikke på dansk).
([4]) *EFSA Journal* (2009) 223 (foreligger ikke på dansk).

(3) Det forhold, at *Listeria monocytogenes* er i stand til at formere sig i forskellige fødevarer ved temperaturer helt ned til 2-4 °C, gør forekomsten af *Listeria monocytogenes* i spiseklare fødevarer med en relativ lang holdbarhedsperiode til et særligt problem.

(4) I henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer ([5]) skal fødevarevirksomhedslederne overholde fødevaresikkerhedskriterierne vedrørende *Listeria monocytogenes* for spiseklare fødevarer som led i god hygiejnepraksis og HACCP-procedurer (risikoanalyse af kritiske kontrolpunkter).

(5) Ifølge EFSA-ECDC-rapporterne blev de fleste tilfælde af manglende opfyldelse af kriterierne vedrørende *Listeria monocytogenes* konstateret i spiseklare oste, fiskevarer og varmebehandlede kødprodukter.

(6) Menneskers eksponering for *Listeria monocytogenes* er fortrinsvis fødevarebåren. Derfor bør forekomsten og omfanget af *Listeria monocytogenes* i spiseklare fiskevarer, oste og varmebehandlede kødprodukter opgøres skønsmæssigt på en ensartet og sammenlignelig måde ved hjælp af et samordnet overvågningsprogram på detailhandelsniveau i alle medlemsstater.

(7) Væksten af *Listeria monocytogenes* i et spiseklart produkt påvirkes i høj grad af produktets pH-værdi, vandaktivitet og opbevaringstemperatur. Der kan anvendes en model til beregning af væksten af *Listeria monocytogenes* i et spiseklart produkt under forskellige temperaturforhold.

(8) Hvis der ikke er relevante definitioner i EU-lovgivningen, bør definitionerne i Codex' generelle norm for ost (CODEX STAN 283-1978, ændret i 2008) og i Codex' gruppenorm for umodnet ost, herunder friskost (CODEX STAN 221-2001, ændret i 2008), udsendt af Codex Alimentarius-Kommissionen anvendes til at sikre, at spiseklare oste defineres på en ensartet måde.

([5]) EUT L 338 af 22.12.2005, s. 1.

(9) I henhold til direktiv 2003/99/EF kan der tilrettelægges samordnede overvågningsprogrammer, især når det fastslås, at der er et særligt behov for at vurdere risici, eller når der skal fastlægges basisværdier for zoonoser eller zoonotiske agenser.

(10) I maj 2009 vedtog EFSA's taskforce for indsamling af data om zoonoser en rapport om forslag til tekniske specifikationer for et samordnet program for overvågning af *Listeria monocytogenes* i visse kategorier af spiseklare fødevarer i detailhandelen i EU [1].

(11) I betragtning af hvor vigtigt det er, at der indsamles sammenlignelige data om forekomsten af *Listeria monocytogenes* i spiseklare fødevarer, bør der ydes EU-tilskud til gennemførelsen af et sådant samordnet overvågningsprogram.

(12) Udgifter til laboratorieprøver bør godtgøres op til et vist maksimumsbeløb. Alle øvrige udgifter, f.eks. til prøveudtagning, rejseudgifter og administration, bør ikke være EU-tilskudsberettigede.

(13) Der bør ydes EU-tilskud, under forudsætning af at det samordnede overvågningsprogram gennemføres i overensstemmelse med denne afgørelse, og at de kompetente myndigheder fremlægger alle nødvendige oplysninger inden for de frister, der er fastsat heri.

(14) Af hensyn til den administrative effektivitet skal alle udgifter, der forelægges med henblik på EU-tilskud, angives i euro. I overensstemmelse med Rådets forordning (EF) nr. 1290/2005 af 21. juni 2005 om finansiering af den fælles landbrugspolitik [2] skal omregningskursen for udgifter i en anden valuta end euro være den sidste vekselkurs, som Den Europæiske Centralbank har fastsat inden den første dag i den måned, i hvilken anmodningen om godtgørelse indgives af den berørte medlemsstat.

(15) Nærværende afgørelse er en finansieringsafgørelse som omhandlet i artikel 75 i Rådets forordning (EF, Euratom) nr. 1605/2002 af 25. juni 2002 om finansforordningen vedrørende De Europæiske Fællesskabers almindelige budget (finansforordningen) [3], artikel 90 i gennemførelsesbestemmelserne til finansforordningen og artikel 15 i de interne regler for gennemførelse af De Europæiske Fællesskabers almindelige budget.

(16) Foranstaltningerne i denne afgørelse er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed —

VEDTAGET DENNE AFGØRELSE:

Artikel 1

Genstand

Ved denne afgørelse etableres et samordnet program for overvågning af forekomsten af *Listeria monocytogenes* i visse kategorier af spiseklare fødevarer, jf. artikel 2, i detailhandelsleddet, og der fastsættes bestemmelser om EU-tilskud til medlemsstaterne til finansiering af dets gennemførelse.

Artikel 2

Det samordnede overvågningsprograms anvendelsesområde og varighed

1. Medlemsstaterne gennemfører et samordnet overvågningsprogram med henblik på at vurdere forekomsten af *Listeria monocytogenes* i følgende kategorier af spiseklare fødevarer i prøver udtaget tilfældigt i detailhandelsleddet:

a) emballerede (ikke frosne) varm- og koldrøgede samt gravad fisk

b) bløde og halvfaste oste, bortset fra friskoste

c) emballerede varmebehandlede kødprodukter.

2. Prøveudtagningen til det samordnede overvågningsprogram, jf. stk. 1, foretages i perioden fra den 1. januar 2010 til den 31. december 2010.

Artikel 3

Definitioner

I denne afgørelse forstås ved:

1) »spiseklare fødevarer«: spiseklare fødevarer som defineret i artikel 2, litra g), i forordning (EF) nr. 2073/2005

2) »holdbarhedsperiode«: holdbarhedsperiode som defineret i artikel 2, litra f), i forordning (EF) nr. 2073/2005

3) »parti«: parti som defineret i artikel 2, litra e), i forordning (EF) nr. 2073/2005

[1] *EFSA Journal* (2009) 300, s. 1 (foreligger ikke på dansk).
[2] EUT L 209 af 11.8.2005, s. 1.
[3] EFT L 248 af 16.9.2002, s. 1.

4) »detailhandel«: detailhandel som defineret i artikel 3, stk. 7, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevaresikkerhed ([1]); dog omfatter detailhandel i forbindelse med denne afgørelse kun forretninger, supermarkeder og lignende salgssteder, som sælger direkte til den endelige forbruger; udtrykket omfatter ikke distributionsterminaler og -centre, cateringvirksomheder, virksomhedskantiner, restauranter og andre tilsvarende madserviceordninger og engrosforretninger

5) »forarbejdning«: forarbejdning som defineret i artikel 2, stk. 1, litra m), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne ([2])

6) »kødprodukter«: kødprodukter som defineret i punkt 7.1 i bilag I til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer ([3])

7) »produktionsland«: det land, der er anført på identifikationsmærket, jf. afsnit I, del B, punkt 6, i bilag II til forordning (EF) nr. 853/2004

8) »emballerede fødevarer«: fødevarer, hvis overflade er fuldstændig dækket til med permeabelt eller ikke-permeabelt emballeringsmateriale for at undgå direkte kontakt mellem dem og omgivelserne

9) »fødevarer pakket i modificeret atmosfære«: fødevarer, som er emballeret og hermetisk lukket, efter at luften er blevet fjernet fra emballagen og erstattet med en strengt kontrolleret gasformig blanding af kuldioxid og ilt og/eller kvælstof

10) »vakuumpakkede fødevarer«: fødevarer, som er emballeret og hermetisk lukket, efter at luften er blevet fjernet fra emballagen

11) »røgede fisk«: fisk, der er konserveret ved røgning

12) »gravad fisk«: fisk, der konserveret i salt og sukker uden varmebehandling

13) »modnede oste«: oste, der ikke er spiseklare umiddelbart efter fremstillingen, men som skal opbevares et stykke tid ved en sådan temperatur og under sådanne forhold, at der opstår de nødvendige biokemiske og fysiske ændringer, som kendetegner de pågældende oste

14) »bløde oste«: oste med et vandindhold i den fedtfrie masse på over 67 %

15) »halvfaste oste«: oste med en lidt fastere konsistens end bløde oste. Disse oste har et vandindhold i den fedtfrie masse på mellem 62 og 67 %. Halvfaste oste er kendetegnet ved at være både faste og elastiske

16) »skimmelmodnede oste«: oste, hvis modning er opnået fortrinsvis via udviklingen af den karakteristiske skimmelvækst indeni og/eller på overfladen af osten

17) »overflademodnede oste«: oste, hvis skorpe under eller efter modningen behandles eller podes med de ønskede kulturer af mikroorganismer, f.eks. *Penicillium candidum* eller *Brevibacterium linens*. Det lag eller den overflade, der herved fremkommer, er en del af skorpen

18) »oste modnet i saltlage«: oste, som modnes og opbevares i saltlage, indtil de sælges eller emballeres

19) »friskoste«: oste, der ikke undergår nogen modning, f.eks. hytteost, mozzarella, ricotta og kvark. Friskoste er ikke omfattet af det samordnede overvågningsprogram.

Artikel 4

Prøveudtagning, analyser og dataregistrering i medlemsstaterne

1. Prøveudtagningen foretages af den kompetente myndighed eller under dennes tilsyn.

2. De nationale referencelaboratorier for *Listeria monocytogenes* udfører analyserne vedrørende *Listeria monocytogenes*, pH-værdi og vandaktivitet.

3. Den kompetente myndighed kan udpege andre laboratorier, som er godkendt til og involveret i den offentlige kontrol af *Listeria monocytogenes*, til at udføre analyserne vedrørende *Listeria monocytogenes*, pH-værdi og vandaktivitet, end de nationale referencelaboratorier.

4. Prøveudtagningen og analyserne i henhold til stk. 1, 2 og 3 samt registreringen af alle relevante data foretages i overensstemmelse med de tekniske specifikationer i bilag I.

5. Det antal prøver, der skal udtages for hver kategori af spiseklare fødevarer i hver medlemsstat, er fastsat i bilag II.

([1]) EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1.
([2]) EUT L 139 af 30.4.2004, s. 1.
([3]) EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55.

Artikel 5

Indsamling, vurdering, rapportering og anvendelse af data på EU-plan

1. Medlemsstaterne indsamler og vurderer resultaterne af prøveudtagningen og analyserne vedrørende *Listeria monocytogenes*, pH-værdi og vandaktivitet i henhold til artikel 4, stk. 1, 2 og 3.

Disse resultater og vurderingen heraf skal sammen med alle relevante data indgå i en endelig rapport om gennemførelsen af det samordnede overvågningsprogram, der sendes til Kommissionen inden den 31. maj 2011.

2. Kommissionen fastlægger senest den 31. december 2009 formatet af den dataordbog og de dataindsamlingsskemaer, som de kompetente myndigheder skal anvende ved udarbejdelsen af den i stk. 1 omhandlede rapport.

3. Kommissionen fremsender de i stk. 1 omhandlede endelige rapporter til Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet (EFSA), der gennemgår dem, udvikler prognosemodeller for opfyldelse af fødevaresikkerhedskriterierne vedrørende *Listeria monocytogenes* og for mikrobiel vækst under forskellige opbevaringsforhold og udsender en sammenfattende rapport inden for højst seks måneder.

4. Anvendelse af data fra medlemsstaterne til andre formål end gennemførelsen af det samordnede overvågningsprogram skal forhåndsgodkendes af medlemsstaterne.

5. Data og resultater gøres offentligt tilgængelige på en måde, der sikrer, at de individuelle resultater forbliver fortrolige.

Artikel 6

Betingelser for EU-tilskud

1. Der ydes EU-tilskud til medlemsstaterne over budgetpost 17 04 02 til finansiering af udgifterne til analyser i henhold til artikel 4, stk. 2, op til de maksimale medfinansieringsbeløb, der er fastsat i bilag III, svarende til i alt 1 555 300 EUR.

2. EU-tilskuddet i henhold til stk. 1 udbetales til medlemsstaterne, under forudsætning af at det samordnede overvågningsprogram gennemføres i overensstemmelse med de relevante EU-retsforskrifter, herunder konkurrencereglerne og bestemmelserne om indgåelse af offentlige kontrakter, og på følgende betingelser:

Den endelige rapport om gennemførelsen af det samordnede overvågningsprogram, der forelægges Kommissionen inden den 31. maj 2011, skal indeholde:

i) alle de oplysninger, der er fastsat i del D i bilag I

ii) dokumentation for medlemsstaternes udgifter til analyser indeholdende mindst de oplysninger, der er fastsat i bilag IV.

3. Hvis den i stk. 2 omhandlede rapport indgives efter fristen, nedsættes EU-tilskuddet med 25 % pr. 1. juli 2011, 50 % pr. 1. august 2011 og 100 % pr. 1. september 2011.

Artikel 7

Maksimalt refusionsbeløb

EU-tilskuddet til godtgørelse af medlemsstaternes udgifter til analyser kan maksimalt beløbe sig til:

a) 60 EUR til hver analyse til påvisning af *Listeria monocytogenes*

b) 60 EUR til hver analyse til kvantitativ bestemmelse af *Listeria monocytogenes*

c) 15 EUR til hver pH-analyse

d) 20 EUR til hver analyse af vandaktivitet (a_w).

Artikel 8

Omregningskurs for udgifter

Hvis en medlemsstats udgifter er i en anden valuta end euro, skal den berørte medlemsstat omregne udgifterne til euro på basis af den sidste vekselkurs, som Den Europæiske Centralbank har fastsat inden den første dag i den måned, i hvilken betalingsanmodningen indgives af medlemsstaten.

Artikel 9

Adressater

Denne afgørelse er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Bruxelles, den 5. februar 2010.

På Kommissionens vegne
Androulla VASSILIOU
Medlem af Kommissionen

BILAG I

(jf. artikel 4, stk. 4)

DEL A

PRØVEUDTAGNING

1. **Produkter, der skal indgå i stikprøven**

Der udtages prøver af følgende kategorier af spiseklare fødevarer i detailhandelsleddet:

1.1. *Emballerede (ikke frosne) varm- og koldrøgede samt gravad fisk*

Produkter i denne kategori skal være vakuumpakket eller pakket i modificeret atmosfære.

Fiskene kan være udskåret eller ej. Emballagen kan indeholde en hel eller halv fisk eller en del af en fisk. Fiskene kan være flået eller ej.

1.2. *Bløde og halvfaste oste, bortset fra friskoste*

Denne kategori omfatter oste fremstillet af rå, termiseret eller pasteuriseret mælk af alle dyrearter. Ostene kan være modnede, overflademodnede, skimmelmodnede eller modnet i saltlage.

Osten kan være emballeret, bl.a. i musselin, eller uemballeret i detailhandelsleddet, men skal emballeres på salgsstedet.

1.3. *Emballerede varmebehandlede kødprodukter*

1.3.1. Produkter i denne kategori skal have undergået varmebehandling og derefter være blevet håndteret og vakuumpakket eller pakket i modificeret atmosfære.

1.3.2. Produkter i denne kategori omfatter både uindpakkede kødprodukter og kødprodukter i permeabel emballage, som er skåret i skiver eller på anden måde håndteret mellem varmebehandlingen og emballeringen. Produkterne kan være røget efter varmebehandlingen.

Denne kategori omfatter nærmere bestemt:

a) kolde, tilberedte kødprodukter: kødprodukter, der typisk består af hele eller store dele af anatomiske eller gendannede strukturer (som f.eks. kogt skiveskåret skinke og stegt kyllingefilet)

b) pølser

c) postejer.

1.3.3. Denne kategori omfatter ikke:

a) kødprodukter, der er tørret efter varmebehandlingen, som f.eks. jerky-produkter

b) kødprodukter, som er varmebehandlet i upermeabel emballage og ikke håndteret efterfølgende

c) fermenterede kødprodukter, herunder fermenterede pølser.

2. **Prøveudtagning**

Der anvendes proportionel stratificeret prøveudtagning i forbindelse med det samordnede overvågningsprogram, idet stikprøverne tildeles de enkelte medlemsstater, så de står i forhold til størrelsen af medlemsstaternes befolkninger.

2.1. *Prøveudtagningsplan*

2.1.1. Hver medlemsstat skal have en prøveudtagningsplan baseret på multistage cluster-udvælgelse:

a) første trin består af de store byer, der skal indgå i stikprøven

b) andet trin består af de detailforretninger, der skal indgå i stikprøven

c) tredje trin består af de forskellige fødevarer i de tre kategorier af spiseklare fødevarer, der skal udtages prøver af.

2.1.2. Prøveudtagningsplanen skal udarbejdes af den kompetente myndighed og skal omfatte følgende:

a) de byer, der er omfattet af det samordnede overvågningsprogram

b) de typer detailforretninger, der er omfattet, og den procentdel af prøver, der udtages i hver kategori

c) tidsplanen for prøveudtagningen over hele året.

2.1.3 Hvis der foreligger relevante markedsføringsdata skal prøveudtagningsplanen også omfatte:

a) de typer produkter, der skal udtages prøver af, i hver af de tre kategorier af spiseklare fødevarer

b) det antal prøver, der skal udtages af hver af de i litra a) omhandlede typer produkter.

2.1.4. Medlemsstaterne udarbejder en prøveudtagningsplan efter reglerne nedenfor og på grundlag af de bedste disponible markedsføringsdata. Disse markedsføringsdata kan ofte indhentes hos en national brancheforening, eller en sådan kan være behjælpelig med at finde frem til oplysningerne. Hvis der ikke foreligger markedsføringsdata, anvendes det bedste skøn over markedsandele til støtte for prøveudtagningsplanen på centralt niveau. Hvis der ikke foreligger pålidelige markedsføringsoplysninger, kan de kompetente myndigheder se sig nødsaget til at overdrage udvælgelsen af den produkttype, der skal indgå i stikprøven for en bestemt kategori, til den lokale prøveudtager.

2.2. *Udvælgelse af kategorier af detailforretninger, der skal indgå i stikprøven*

De kompetente myndigheder vælger de detailforretninger, i hvilke der skal udtages prøver. De typer detailforretninger, som omfattes af prøveudtagningen, er supermarkeder, små butikker, delikatesseforretninger og gademarkeder (f.eks. landbomarkeder).

Hvis den største kategori af salgssteder (f.eks. supermarkeder) tegner sig for mindst 80 % af markedet for en kategori af spiseklare fødevarer, kan prøverne udtages udelukkende på disse salgssteder. Er det ikke tilfældet, tilføjes den næststørste kategori af salgssteder og så fremdeles, indtil mindst 80 % af markedet er dækket.

Når prøveudtagningen foretages i henhold til en prøveudtagningsplan, skal det antal prøver, der udtages for hver kategori af spiseklare fødevarer i hver type detailforretning, være proportionel med markedsandelen for den pågældende type forretning i forhold til de omfattede typer salgssteder.

2.3. *Udvælgelse af byer, der skal indgå i stikprøven*

Prøveudtagningen skal foregå i store byer. Mindst to store byer i hver medlemsstat skal indgå i stikprøven.

De byer, hvor der udtages prøver, skal tilsammen dække mindst 30 % af befolkningen i den pågældende medlemsstat. Hvis de otte største byer indgår i prøveudtagningsplanen, kan der dog være tale om mindre end 30 % af befolkningen.

2.4. *Tidsplan for prøveudtagningen*

Kontamineringen af spiseklare fødevarer med *Listeria monocytogenes* kan variere i omfang i løbet af året. For at sikre nøjagtige resultater af det samordnede overvågningsprogram fastsættes dets varighed til 12 perioder a en måned, hvor der skal udtages det samme antal prøver.

2.5. *Udvælgelse af spiseklare fødevarer i de tre hovedkategorier, der skal indgå i stikprøven*

De spiseklare fødevarer i de tre kategorier af spiseklare fødevarer, der skal indgå i stikprøven, udvælges på grundlag af markedsføringsdata og specificeres i prøveudtagningsplanen.

Da de produkter, der er omfattet af en kategori, imidlertid er af forskellig art, kan det være vanskeligt at beregne markedsandelen med en høj grad af pålidelighed. De kompetente myndigheder kan i så fald beslutte at give prøveudtagerne besked om at udvælge oste til prøveudtagning — i overensstemmelse med den nationale prøveudtagningsplan — på grundlag af et anslået bidrag til markedsandelen. Til brug for en sådan prøveudtagning kan der anvendes oplysninger om omsætning fra de lokale detailhandlende, eller man kan — mere generelt — se på, hvor fremtrædende produktet er på markedet, dvs. hvad der frembydes på detailsalgsstedet. Ved denne fremgangsmåde bør de kompetente myndigheder give retningslinjer vedrørende omtrentlig markedsandel for vigtige typer fødevarer i de forskellige kategorier for at opnå en stikprøve, som er så repræsentativ som mulig, f.eks. for markedet for oste fremstillet af rå/pasteuriseret mælk.

DEL B

INDSAMLING OG TRANSPORT AF PRØVER

1. **Nærmere oplysninger om prøver og deres type**

Prøverne udtages tilfældigt blandt de produkter, der er frembudt til salg, og skal hver især veje mindst 100 g. Der kan udtages mere end én prøve i hver af de tre kategorier af spiseklare fødevarer under samme besøg i detailforretningen. Der bør dog ikke udtages prøver af mere end fem partier i hver kategori under samme besøg.

Kun emballerede og intakte (forseglede) produkter, pakket af producenten, indsamles til prøveudtagning. Hvad angår oste kan dog også produkter, som er emballeret i detailforretningen, indsamles til prøveudtagning.

De produkter, der indsamles til prøveudtagning, skal være mærket, så man kan registrere oplysninger om dem. Mærkningen skal omfatte følgende oplysninger:

a) fremstillingsland

b) partinummer

c) sidste anvendelsesdato

d) i givet fald anvisninger om opbevaringstemperatur

e) andre oplysninger, som normalt findes på mærkningen af emballerede spiseklare fødevarer.

Hvis ikke alle oplysningerne under litra a)-d) fremgår af mærkningen, skal prøveudtageren anmode ejeren eller lederen af detailforretningen om de manglende produkt- og mærkningsoplysninger og/eller finde dem på engrosemballagen.

Hvis mærkningen af den spiseklare fødevare er utydelig eller på anden måde beskadiget, indsamles det pågældende produkt ikke til prøveudtagning. Der udtages to prøver af hvert parti af røgede eller gravad fisk, der indgår i stikprøven. Det skal sikres ved hjælp af mærkningsoplysningerne, f.eks. partinummer og sidste salgsdato, at de to prøver er fra samme parti. Den ene af de to prøver skal analyseres den dag, hvor prøven modtages på laboratoriet, og den anden ved holdbarhedsperiodens udløb.

Hvad angår bløde og halvfaste oste og varmebehandlede kødprodukter tages der kun en enkelt prøve fra et parti. Denne prøve skal analyseres ved holdbarhedsperiodens udløb.

Prøverne skal anbringes i en særskilt prøveudtagningspose og straks sendes til laboratoriet til analyse.

Der skal i alle faser træffes forholdsregler for at sikre, at det udstyr, der anvendes under prøveudtagning, transport og opbevaring, ikke er kontamineret med *Listeria monocytogenes*.

2. **Oplysninger om prøver**

Alle relevante oplysninger om en prøve anføres i et prøveskema, som den kompetente myndighed udarbejder en model til. Prøveskemaet ledsager prøven til enhver tid. For prøver af oste, der er emballeret i detailforretningen, kan det være nødvendigt at anmode om de ønskede produkt- og mærkningsoplysninger og/eller finde disse oplysninger på engrosemballagen.

Overfladetemperaturen af de emballerede prøver måles på indsamlingstidspunktet og anføres i prøveskemaet.

Hver prøve og det tilhørende prøveskema mærkes med et entydigt nummer, som skal anvendes fra prøveudtagning til analyse. Den kompetente myndighed anvender hertil et entydigt nummereringssystem.

3. **Transport af prøver**

Prøverne transporteres i kølebeholdere og opbevares under transporten ved 2 til 8 °C beskyttet mod kontaminering udefra.

Alle prøver af spiseklare fødevarer skal være laboratoriet i hænde senest 24 timer efter prøveudtagningen.

Transporttiden må kun undtagelsesvist overskride 24 timer. Den må dog ikke vare over 48 timer og må under ingen omstændigheder føre til, at analysen af det produkt, der indsamlet til prøveudtagning, foretages efter sidste salgsdato.

DEL C

PRØVEFORBEREDELSE OG ANALYSEMETODER

1. **Modtagelse af prøver**

1.1. *Almindelige regler*

Ved modtagelsen af prøverne kontrollerer laboratorierne de oplysninger, prøveudtageren har anført i prøveskemaet, og udfylder de relevante rubrikker i skemaet. Alle modtagne prøver undersøges for at sikre, at transportemballagen er intakt, inden de opbevares. Prøver, hvis temperatur ved modtagelsen er over 8 °C, kasseres, medmindre temperaturen i detailleddet var over 8 °C.

Alle prøver holdes nedkølet, indtil deres holdbarhedsperiode udløber, jf. dog punkt 1.2.

I tilfælde, hvor prøverne skal opbevares indtil holdbarhedsperiodens udløb, holdes de nedkølet:

a) ved den opbevaringstemperatur, der er anført på emballagemærkningen. Hvis der på mærkningen er anført et temperaturinterval, skal prøven opbevares ved højeste temperatur i intervallet

b) hvis der ikke er anført nogen specifik opbevaringstemperatur på emballagemærkningen, skal prøven opbevares ved:

i) de maksimale nedkølingstemperaturer, der er fastsat i lovgivningen eller i de gældende retningslinjer i den medlemsstat, hvor prøven er indsamlet, med en tolerancemargen på ± 2 °C

ii) 8 °C (± 2 °C), hvis der ikke findes en sådan lovgivning eller retningslinjer.

Hvis holdbarhedsperioden for det produkt, der er udtaget prøve af, udløber en weekend eller en officiel fridag, skal prøven analyseres den sidste arbejdsdag inden holdbarhedsperiodens udløb.

1.2. *Særlige regler for røgede og gravad fisk*

Den ene af de to prøver analyseres senest 24 timer efter ankomsten til laboratoriet. Hvis prøven ikke analyseres straks efter ankomsten, skal den holdes nedkølet ved 3 °C (± 2 °C) i laboratoriet, indtil den analyseres.

Den anden prøve skal holdes nedkølet, indtil dens holdbarhedsperiode udløber.

2. **Prøveforberedelse og forberedelse af initial suspension**

Der skal i alle faser undgås kontaminering prøverne imellem og fra omgivelserne. Så snart laboratorieanalyserne er indledt, kasseres prøverne. Hvis analysen standses, f.eks. på grund af uacceptable afvigelser i analyseproceduren, skal der indhentes nye prøver.

Til første fortynding anvendes hele produktet eller en repræsentativ analyseprøve på 100-150 g. Prøver af fødevarer udtages således, at de omfatter overflader i det omfang, de indtages (f.eks. 20 % skorpe/overflade og 80 % masse). Når et emballeret produkt er skiveskåret, udtages en repræsentativ prøve fra mere end en enkelt skive af produktet. Analyseprøven skæres i små stykker og anbringes i en stomacherpose ved hjælp af et sterilt redskab og under anvendelse af en aseptisk teknik. Af denne blanding udtages en analyseprøve på 10 g til kvantitativ bestemmelse, og en analyseprøve på 25 g til påvisning.

Analyseprøven (10 g) tilsættes 9 dele (90 ml) fortyndingsmiddel, hvorefter blandingen homogeniseres i en stomacher eller pulsifier i 1-2 min.

Der kan i de fleste tilfælde anvendes »buffered« peptonvand, jf. EN ISO 11290-2-standarden »Mikrobiologisk undersøgelse af fødevarer og foderstoffer — Horisontal metode til påvisning og kvantitativ bestemmelse af *Listeria monocytogenes* — Del 2: Metode til kvantitativ bestemmelse«, som fortyndingsmiddel.

Til fortynding af ost anvendes en natriumcitratopløsning, jf. EN ISO 6887-5-standarden »Mikrobiologisk undersøgelse af fødevarer og foderstoffer — Forberedelse af prøvemateriale, suspensioner og fortyndinger til mikrobiologisk undersøgelse — Del 5: Specifikke krav gældende for mælk og mælkeprodukter«.

Analyser med henblik på påvisning og kvantitativ bestemmelse af *Listeria monocytogenes* foretages i overensstemmelse med følgende:

a) prøver af røgede og gravad fisk skal analyseres ad to gange:

i) straks efter indsamlingen af prøverne i detailhandelsleddet

ii) ved udløbet af holdbarhedsperioden

b) prøver af bløde og halvfaste oste og varmebehandlede kødprodukter skal kun analyseres ved holdbarhedsperiodens udløb.

2.1. *Påvisning af Listeria monocytogenes*

Påvisning af *Listeria monocytogenes* skal ske efter den ændrede udgave af EN ISO 11290-1:1996-standarden »Mikrobiologisk undersøgelse af fødevarer og foderstoffer — Horisontal metode til påvisning og kvantitativ bestemmelse af Listeria monocytogenes — Del 1: Påvisningsmetode«.

2.2. *Kvantitativ bestemmelse af Listeria monocytogenes*

Kvantitativ bestemmelse af *Listeria monocytogenes* skal ske efter EN ISO 11290-2:1998-standarden »Mikrobiologisk undersøgelse af fødevarer og foderstoffer — Horisontal metode til påvisning og kvantitativ bestemmelse af *Listeria monocytogenes* — Del 2: Metode til kvantitativ bestemmelse« og tillægget hertil, EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004 »Modifikation af dyrkningsmediet«.

Hvis prøven viser sig at være kontamineret, antages størsteparten af produkterne at udvise lave niveauer for kontaminering med *Listeria monocytogenes*. For at muliggøre en skønsmæssig opgørelse over lave tal i prøverne (mellem 10 og 100 cfu/g) dobbelttestes 1 ml af primærfortyndingen som anført i EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004:

a) ved spredning på tre plader med en diameter på 90 mm

b) ved spredning på én plade med en diameter på 140 mm.

På grund af muligheden for højere niveauer for kontaminering med *Listeria monocytogenes* skal 0,1 ml af primærfortyndingen spredes på én plade, så der kan tælles op til $1,5 \times 10^4$ cfu/g. Udpladningen skal udføres én gang som anført i ISO 7218:2007-standarden »Mikrobiologisk undersøgelse af fødevarer og foderstoffer — Generelle krav og vejledning for mikrobiologiske undersøgelser«.

3. **Analyser af i røgede og gravad fisks pH-værdi og vandaktivitet (a_w)**

3.1. *Bestemmelse af pH-værdi*

Prøvens pH-værdi bestemmes efter EN ISO 2917:1999-standarden »Kød og kødprodukter — Måling af pH-værdi — Referencemetode«.

Analysen skal foretages på den prøve, der blev analyseret ved ankomsten til laboratoriet. Til måling af prøvens pH-værdi anbefales den ikke-destruktive teknik, der er anført i ISO-metoden.

Resultatet afrundes til nærmeste pH-enhed, som er delelig med 0,05.

3.2. *Bestemmelse af vandaktivitet (a_w)*

Prøvens vandaktivitet (a_w) bestemmes efter EN ISO 21807:2004-standarden »Mikrobiologisk undersøgelse af fødevarer og foderstoffer — Bestemmelse af vandaktivitet«.

Analysen skal foretages på den prøve, der blev analyseret ved ankomsten til laboratoriet. Metoden skal kunne påvise vandaktivitet i intervallet 0,999 til 0,9000, og repeterbarhedsgrænsen skal svare til en standardafvigelse på 0,002.

Den afrundede værdi skal indeholde mindst to betydende cifre.

4. **Opbevaring af isolater**

Der opbevares én bekræftet *Listeria monocytogenes*-stamme pr. positiv prøve med henblik på eventuelle yderligere typningsundersøgelser. Hvis der udskilles *Listeria monocytogenes*-stammer fra både påvisningsmetoden og metoden til kvantitativ bestemmelse, skal kun isolaterne fra sidstnævnte metode opbevares.

Isolaterne opbevares på de nationale referencelaboratorier ved hjælp af passende stammesamlingsmetoder, under forudsætning af at metoden sikrer, at stammerne forbliver levedygtige i mindst to år, med henblik på typning.

DEL D

RAPPORTERING

1. **Almindelige bestemmelser**

Medlemsstaterne skal indberette oplysninger, i det omfang de er til rådighed og tilgængelige, i to overordnede kategorier:

a) en oversigt over det samordnede overvågningsprogram og dettes resultater i form af en skriftlig redegørelse

b) individuelle detaljerede data for hver prøve, der er analyseret som led i prøveudtagningsplanen; disse oplysninger skal forelægges som rådata ved hjælp af »dataordbogen« og de i artikel 5, stk. 2, omhandlede dataindsamlingsskemaer.

2. **Oplysninger, der skal indgå i oversigten over det samordnede overvågningsprogram og dettes resultater**

a) Medlemsstat

b) Start- og slutdato for prøveudtagning og analyser

c) Antal prøver af spiseklare fødevarer, der er indsamlet i detailforretninger og analyseret:

i) bløde og halvfaste oste

ii) emballerede røgede og gravad fisk

iii) emballerede varmebehandlede kødprodukter

d) Overordnede resultater:

samlet antal og andel af prøver, der ligger over grænsen på 100 cfu/g *Listeria monocytogenes* i bløde og halvfaste oste, røgede og gravad fisk samt varmebehandlede kødprodukter, der er omfattet af det samordnede overvågningsprogram

e) Beskrivelse af medlemsstatens marked for bløde og halvfaste oste, røgede og gravad fisk samt varmebehandlede kødprodukter:

i) markedets samlede størrelse i absolutte tal (hvis denne oplysning foreligger)

ii) forskellige typer detailforretningers markedsandel, f.eks. supermarkeder, små butikker, delikatesseforretninger og gademarkeder (hvis denne oplysning foreligger)

iii) markedsandel for importerede (fra andre medlemsstater og tredjelande) og indenlandske produkter (hvis denne oplysning foreligger)

iv) de forskellige produkttypers markedsandel (hvis denne oplysning foreligger)

f) Detailforretninger, der indgår i stikprøven:

kategorier af salgssteder: supermarkeder, små butikker osv.

g) Geografisk fordeling af prøveudtagningen — omfattede byer (% af befolkningen, der er omfattet)

h) Beskrivelse af randomiseringsproceduren for prøveudtagning i detailhandelen:

månedsbaseret randomisering

i) Bemærkninger vedrørende prøveudtagningsprogrammets generelle repræsentativitet

j) Forberedelse af analyseprøve til måling af pH-værdi

k) Analysemetode til bestemmelse af vandaktivitet (a_w).

3. **Oplysninger, der skal indgå i de individuelle detaljerede data om hver prøve**

a) Prøvetype:

i) emballerede bløde og halvfaste oste

ii) emballerede røgede og gravad fisk

iii) emballerede varmebehandlede kødprodukter

b) Prøvens undertype:

i) oste fremstillet af rå/termiseret/pasteuriseret mælk

ii) oste fremstillet af komælk/gedemælk/fåremælk/bøffelmælk/blandet mælk

iii) overflademodnede eller skimmelmodnede oste, oste modnet i saltlage eller oste modnet på anden måde

iv) skiveskårne eller ikke-skiveskårne produkter

v) kold/varmrøgede eller gravad fisk

vi) fiskeart.

c) Konserveringsmidler anvendt i røgede eller gravad fisk (som anført på mærkningen)

d) Osteskorpe medtaget i analyseprøven (ja/nej; hvis ja, angives andel i procent, hvis denne oplysning foreligger)

e) Kode for det laboratorium, der foretager den første analyse

f) Prøveudtagningsdato

g) Sidste anvendelsesdato for det produkt, prøven er udtaget af

h) Produktions/pakkedato (hvis denne oplysning foreligger)

i) Prøvens overfladetemperatur i detailforretningen

j) Opbevaringstemperatur i laboratoriet indtil holdbarhedsperiodens udløb

k) Analyse umiddelbart efter prøveudtagningen (kun for røgede og gravad fisk) eller holdbarhedsperiodens udløb

l) Startdato for laboratorieanalysen

m) Påvisning af *Listeria monocytogenes*:

kvalitative resultater (fravær/forekomst i 25 g)

n) Kvantitativ bestemmelse af *Listeria monocytogenes*:

kvantitative resultater (cfu/g)

o) pH-værdi (kun røgede og gravad fisk)

p) Vandaktivitet (a_w) (kun røgede og gravad fisk)

q) Bykode

r) Salgsstedskode

s) Type detailhandel:

i) supermarked

ii) lille butik/uafhængig detailhandler

iii) delikatesseforretning

iv) gademarked/landbomarked

t) Produktionsland:

som konstateret med henvisning til identifikationsmærket på emballagen eller i handelsdokumenterne

u) Færdigpakkede produkter:

i) pakket i modificeret atmosfære

ii) vakuumpakket

iii) pakket i detailhandelen (kun for oste).

v) Prøvens organoleptiske kvalitet.

BILAG II

Antal prøver, der skal udtages for hver kategori af spiseklare fødevarer i medlemsstaterne

(jf. artikel 4, stk. 5)

Medlemsstat	Befolkning pr. 1.1.2008 (data fra Eurostat)		Harmoniseret stratificeret stikprøvestørrelse	
	N (Millioner)	%	Pr. fødevarekategori og analysefase (*)	Stikprøver i alt
Belgien — BE	10,7	2,1	60	240
Bulgarien — BG	7,6	1,5	60	240
Tjekkiet — CZ	10,4	2,1	60	240
Danmark — DK	5,576	1,1	60	240
Tyskland — DE	82,2	16,5	400	1 600
Estland — EE	1,3	0,3	30	120
Irland — IE	4,4	0,9	30	120
Grækenland — EL	11,2	2,3	60	240
Spanien — ES	45,3	9,1	200	800
Frankrig — FR	63,8	12,8	400	1 600
Italien — IT	59,6	12,0	400	1 600
Cypern — CY	0,8	0,2	30	120
Letland — LV	2,3	0,5	30	120
Litauen — LT	3,4	0,7	30	120
Luxembourg — LU	0,5	0,1	30	120
Ungarn — HU	10,0	2,0	60	240
Malta — MT	0,4	0,1	30	120
Nederlandene — NL	16,4	3,3	60	240
Østrig — AT	8,3	1,7	60	240
Polen — PL	38,1	7,7	200	800
Portugal — PT	10,6	2,1	60	240
Rumænien — RO	21,5	4,3	60	240
Slovenien — SI	2,0	0,4	30	120
Slovakiet — SK	5,4	1,1	60	240
Finland — FI	5,3	1,1	60	240
Sverige — SE	9,2	1,8	60	240
Det Forenede Kongerige — UK	61,2	12,3	400	1 600
EU i alt	497,5	100,0	3 020	12 080

(*) For røgede og gravad fisk indsamles der to prøver fra hvert parti. Den ene af disse prøver analyseres den dag, hvor prøven modtages på laboratoriet, og den anden ved holdbarhedsperiodens udløb (jf. punkt 1.2 i del C i bilag I).

BILAG III

Maksimalt EU-tilskud til medlemsstaterne

(mio. EUR)

Medlemsstat	Maksimalt medfinansieringsbeløb til analyser				
	Påvisning af *Listeria monocytogenes*	Kvantitativ bestemmelse af *Listeria monocytogenes*	pH	Vandaktivitet	I alt
Belgien — BE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Bulgarien — BG	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Tjekkiet — CZ	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Danmark — DK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Tyskland — DE	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Estland — EE	7 200	7 200	450	600	15 450
Irland — IE	7 200	7 200	450	600	15 450
Grækenland — EL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Spanien — ES	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Frankrig — FR	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Italien — IT	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Cypern — CY	7 200	7 200	450	600	15 450
Letland — LV	7 200	7 200	450	600	15 450
Litauen — LT	7 200	7 200	450	600	15 450
Luxembourg — LU	7 200	7 200	450	600	15 450
Ungarn — HU	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Malta — MT	7 200	7 200	450	600	15 450
Nederlandene — NL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Østrig — AT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Polen — PL	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Portugal — PT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Rumænien — RO	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Slovenien — SI	7 200	7 200	450	600	15 450
Slovakiet — SK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Finland — FI	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Sverige — SE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Det Forenede Kongerige — UK	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
EU i alt	724 800	724 800	45 300	60 400	1 555 300

BILAG IV

Attesteret finansielt regnskab for gennemførelsen af et samordnet program for overvågning af *Listeria monocytogenes* i udvalgte kategorier af spiseklare fødevarer

Rapport for perioden: .....til .....

Erklæring om EU-tilskudsberettigede udgifter afholdt til det samordnede overvågningsprogram

Nummeret på Kommissionens afgørelse om bevilling af EU-tilskud: .....

Udgifter i forbindelse med	Antal test	Udgifter til analyser i referenceperioden i alt (national valuta)
Analyser til påvisning af *Listeria monocytogenes*		
Analyser til kvantitativ bestemmelse af *Listeria monocytogenes*		
Analyser til bestemmelse af pH-værdi		
Analyser til bestemmelse af vandaktivitet (a_w)		

Erklæring fra støttemodtageren

Undertegnede attesterer, at:

— ovenstående udgifter reelt er afholdt i forbindelse med de i afgørelse 2010/75/EU fastsatte opgaver, og at de har været nødvendige for en korrekt udførelse af disse opgaver

— alle bilag for udgifterne er til rådighed til revisionsformål

— der er ikke ansøgt om andre EU-tilskud til dette samordnede overvågningsprogram.

Dato: .....

Den økonomisk ansvarliges navn: .....

Underskrift: .....