BESCHLUSS DER KOMMISSION

vom 5. Februar 2010

über eine Finanzhilfe der Union zugunsten eines in den Mitgliedstaaten durchzuführenden koordinierten Programms zur Überwachung der Prävalenz von *Listeria monocytogenes* in bestimmten verzehrfertigen Lebensmitteln

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2010) 592)

(2010/75/EU)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz [1], insbesondere auf Artikel 66,

gestützt auf die Richtlinie 2003/99/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern [2], insbesondere auf Artikel 5,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 sieht u. a. Verfahren für die Gewährung finanzieller Unterstützung durch die Union bei der Durchführung der zur Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 erforderlichen Maßnahmen vor.

(2) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und das Europäische Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDF) haben 2006 [3] und 2007 [4] einen Bericht über die Entwicklung und die Quellen von Zoonosen und Zoonoseerregern sowie die Resistenz gegen antimikrobielle Mittel in der Union (gemeinsamer Bericht der EFSA und des ECDC) herausgegeben. Gemäß diesen Berichten wurden 2006 in 25 Mitgliedstaaten insgesamt 1 588 Fälle von Listeriose (*Listeria monocytogenes*) beim Menschen gemeldet. Im Jahr 2007 wurden in 26 Mitgliedstaaten 1 558 Fälle gemeldet. Darüber hinaus belegten die Berichte, dass die Inzidenz solcher Fälle beim Menschen im Zeitraum 2001-2006 erheblich zugenommen hat. Die Krankheit nimmt oft einen schweren Verlauf, und die Sterblichkeitsrate ist hoch.

(3) Da *Listeria monocytogenes* sich in verschiedenen Lebensmitteln in Temperaturbereichen von nur + 2 bis + 4 °C vermehren kann, gibt das Auftreten von *Listeria monocytogenes* in verzehrfertigen Lebensmitteln mit relativ langer Haltbarkeitsdauer besonderen Anlass zu Besorgnis.

(4) Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel [5] müssen Lebensmittelunternehmer im Rahmen der guten Hygienepraxis und ihrer auf die Grundsätze der HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) gestützten Verfahren die in Bezug auf *Listeria monocytogenes* geltenden Lebensmittelsicherheitskriterien für verzehrfertige Lebensmittel einhalten.

(5) Nach den gemeinsamen Berichten der EFSA und des ECDC wurden die meisten Verstöße gegen die in Bezug auf *Listeria monocytogenes* geltenden Kriterien bei verzehrfertigen Fischereierzeugnissen, verzehrfertigem Käse und verzehrfertigen wärmebehandelten Fleischerzeugnissen gemeldet.

(6) Die Exposition des Menschen gegenüber *Listeria monocytogenes* ist hauptsächlich lebensmittelbedingt. Daher sollte die Prävalenz von *Listeria monocytogenes* in verzehrfertigen Fischereierzeugnissen, verzehrfertigem Käse und verzehrfertigen wärmebehandelten Fleischerzeugnissen und der Grad ihrer Kontamination in allen Mitgliedstaaten in harmonisierter und vergleichbarer Weise mithilfe eines koordinierten Überwachungsprogramms auf Einzelhandelsebene abgeschätzt werden.

(7) Die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* in einem verzehrfertigen Erzeugnis hängt stark vom pH-Wert, der Wasseraktivität und der Lagertemperatur des Erzeugnisses ab. Um die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* in einem verzehrfertigen Erzeugnis unter verschiedenen Temperaturbedingungen abschätzen zu können, kann ein Modell verwendet werden.

(8) Wo einschlägige Definitionen im Unionsrecht fehlen, sollten die Begriffsbestimmungen aus dem allgemeinen Codex-Standard für Käse (Codex Stan 283-1978, geändert 2008) und dem Codex-Gruppenstandard für ungereiften Käse einschließlich Frischkäse (Codex Stan 221-2001, geändert 2008) der Codex-Alimentarius-Kommission herangezogen werden, um eine harmonisierte Begriffsbestimmung von verzehrfertigem Käse gewährleisten zu können.

[1] ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1.
[2] ABl. L 325 vom 12.12.2003, S. 31.
[3] *The EFSA Journal* (2007) 130.
[4] *The EFSA Journal* (2009) 223.
[5] ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1.

(9) Gemäß der Richtlinie 2003/99/EG können koordinierte Überwachungsprogramme zur Risikobewertung und zur Ermittlung von Bezugswerten für Zoonosen oder Zoonoseerreger aufgestellt werden, insbesondere wenn besondere Erfordernisse festgestellt werden.

(10) Im Mai 2009 genehmigte die „Task Force on Zoonoses Data Collection" der EFSA einen Bericht über die vorgeschlagene technische Leistungsbeschreibung für ein koordiniertes Programm zur Überwachung von *Listeria monocytogenes* in bestimmten Kategorien verzehrfertiger Lebensmittel auf Einzelhandelsebene in der EU [1].

(11) Da die Erfassung vergleichbarer Daten zur Prävalenz von *Listeria monocytogenes* in verzehrfertigen Lebensmitteln von großer Bedeutung ist, sollte die Union eine Finanzhilfe für die Durchführung eines solchen koordinierten Überwachungsprogramms gewähren.

(12) Dabei ist es angebracht, die Kosten für Laboruntersuchungen bis zu einem Höchstbetrag zu erstatten. Alle sonstigen Ausgaben, z.B. für Probenahmen, Reisen oder Verwaltung, sollten nicht für eine Finanzhilfe der Union in Betracht kommen.

(13) Eine Finanzhilfe der Union sollte davon abhängig gemacht werden, dass das koordinierte Überwachungsprogramm gemäß dem vorliegenden Beschluss durchgeführt wird und die zuständigen Behörden alle erforderlichen Angaben innerhalb der darin festgelegten Fristen übermitteln.

(14) Im Interesse einer effizienten Verwaltung sollten alle mit Blick auf eine Finanzhilfe der Union vorgelegten Ausgaben in Euro angegeben werden. Im Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. 1290/2005 des Rates vom 21. Juni 2005 über die Finanzierung der Gemeinsamen Agrarpolitik [2] gilt für Ausgaben, die in einer anderen Währung als Euro getätigt wurden, der letzte Wechselkurs, den die Europäische Zentralbank vor dem ersten Tag des Monats festgelegt hat, in dem der betreffende Mitgliedstaat den Erstattungsantrag vorlegt.

(15) Dieser Beschluss gilt als Finanzierungsbeschluss im Sinne von Artikel 75 der Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1605/2002 des Rates vom 25. Juni 2002 über die Haushaltsordnung für den Gesamthaushaltsplan der Europäischen Gemeinschaften (Haushaltsordnung) [3], von Artikel 90 der Durchführungsbestimmungen zur Haushaltsordnung und von Artikel 15 der Internen Vorschriften für die Ausführung des Gesamthaushaltsplans der Europäischen Gemeinschaften.

(16) Die in diesem Beschluss vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Gegenstand

Mit diesem Beschluss werden ein koordiniertes Programm zur Überwachung der Prävalenz von *Listeria monocytogenes* in bestimmten, in Artikel 2 aufgeführten Kategorien verzehrfertiger Lebensmittel auf Einzelhandelsebene aufgestellt und Vorschriften für eine finanzielle Beteiligung der Union an der Umsetzung dieses Programms zugunsten der Mitgliedstaaten festgelegt.

Artikel 2

Anwendungsbereich und Laufzeit des koordinierten Überwachungsprogramms

(1) Die Mitgliedstaaten führen ein koordiniertes Überwachungsprogramm zur Bewertung der Prävalenz von *Listeria monocytogenes* in nach dem Zufallsprinzip entnommenen Proben folgender Kategorien verzehrfertiger Lebensmittel aus dem Einzelhandel durch:

a) verpackter (nicht tiefgefrorener) heiß oder kalt geräucherter Fisch oder Graved-Fisch,

b) Weichkäse und halbfester Schnittkäse, ausgenommen Frischkäse,

c) verpackte wärmebehandelte Fleischerzeugnisse.

(2) Die Probenahme für das in Absatz 1 vorgesehene koordinierte Überwachungsprogramm erfolgt zwischen dem 1. Januar 2010 und dem 31. Dezember 2010.

Artikel 3

Begriffsbestimmungen

Für die Zwecke dieses Beschlusses bezeichnet der Begriff

1. „verzehrfertige Lebensmittel" verzehrfertige Lebensmittel gemäß Artikel 2 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005;

2. „Haltbarkeitsdauer" die Haltbarkeitsdauer gemäß Artikel 2 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005;

3. „Partie" eine Partie gemäß Artikel 2 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005;

[1] *The EFSA Journal* (2009) 300, 1-66.
[2] ABl. L 209 vom 11.8.2005, S. 1.
[3] ABl. L 248 vom 16.9.2002, S. 1.

4. „Einzelhandel“ den Einzelhandel gemäß Artikel 3 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit [1]; für die Zwecke dieses Beschlusses umfasst der Begriff „Einzelhandel“ jedoch ausschließlich Läden, Supermärkte und ähnliche Verkaufsstellen, die direkt an den Endverbraucher verkaufen; nicht darin inbegriffen sind Verladestellen oder Vertriebszentren, Verpflegungsvorgänge, Großküchen, Betriebskantinen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung sowie Großhandelsverkaufsstellen;

5. „Verarbeitung“ die Verarbeitung gemäß Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe m der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene [2];

6. „Fleischerzeugnisse“ Fleischerzeugnisse gemäß Anhang I Nummer 7.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs [3];

7. „Erzeugerland“ das Land, das gemäß Anhang II Abschnitt I Teil B Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 auf dem Identitätskennzeichen angegeben ist;

8. „verpackte Lebensmittel“ Lebensmittel, deren gesamte Oberfläche von einer durchlässigen oder undurchlässigen Umhüllung umgeben ist, damit das Lebensmittel nicht in unmittelbare Berührung mit der Umgebung kommt;

9. „unter Schutzatmosphäre verpackte Lebensmittel“ Lebensmittel, die nach Entzug der Luft aus der Verpackung und dem Ersetzen der Luft durch ein streng kontrolliertes Gasgemisch aus Kohlendioxid, Sauerstoff und/oder Stickstoff verpackt und hermetisch versiegelt wurden;

10. „vakuumverpackte Lebensmittel“ Lebensmittel, die nach dem Entzug der Luft aus der Verpackung verpackt und hermetisch versiegelt wurden;

11. „Räucherfisch“ durch Räuchern haltbar gemachten Fisch;

12. „Graved-Fisch“ ohne Wärmebehandlung in Salz und Zucker gereiften Fisch;

13. „gereifter Käse“ Käse, der nicht unmittelbar nach seiner Herstellung verzehrfertig ist, sondern für eine bestimmte Zeit, bei einer bestimmten Temperatur und unter bestimmten sonstigen Bedingungen aufbewahrt werden muss, sodass gewährleistet ist, dass die erforderlichen biochemischen und physikalischen Veränderungen eintreten, die diesen Käse kennzeichnen;

14. „Weichkäse“ Käse mit einem Feuchtigkeitsgehalt von über 67 % in der fettfreien Käsemasse;

15. „halbfester Schnittkäse“ Käse, dessen Textur nur geringfügig härter ist als Käse der Kategorie „Weichkäse“; der Feuchtigkeitsgehalt dieses Käses in der fettfreien Käsemasse reicht von 62 bis 67 %. Halbfester Schnittkäse zeichnet sich durch seine feste, aber geschmeidige Konsistenz aus;

16. „schimmelgereifter Käse“ Käse, dessen Reifung hauptsächlich durch die Ausbildung charakteristischer Schimmelbildung im gesamten Inneren und/oder auf der Oberfläche des Käses erfolgt ist;

17. „geschmierter Käse“ Käse, dessen Rinde während oder nach der Reifung mit ausgewählten Mikroorganismenkulturen wie *Penicillium candidum* oder *Brevibacterium linens* behandelt oder auf natürlichem Wege besiedelt wird; die daraus entstehende Schicht oder Schmiere bildet einen Teil der Rinde;

18. „Salzlakenkäse“ Käse, der bis zum Verpacken bzw. Verkauf in Salzlake gereift und aufbewahrt wurde;

19. „Frischkäse“ quarkähnlichen Käse, der keiner Reifung unterzogen wird, wie Hüttenkäse, Mozzarella, Ricotta und Quark; Frischkäse ist nicht Bestandteil des koordinierten Überwachungsprogramms.

Artikel 4

Probenahme, Analyse und Datenerfassung durch die Mitgliedstaaten

(1) Die Proben werden von der zuständigen Behörde oder unter ihrer Aufsicht entnommen.

(2) Die Analyse von *Listeria monocytogenes*, des pH-Wertes und der Wasseraktivität wird von den nationalen Referenzlaboratorien für *Listeria monocytogenes* durchgeführt.

(3) Die zuständige Behörde kann andere Labors, die nicht zu den nationalen Referenzlaboratorien gehören, mit der Durchführung der Analyse von *Listeria monocytogenes*, des pH-Wertes und der Wasseraktivität beauftragen, sofern diese für die Durchführung amtlicher Kontrollen bezüglich *Listeria monocytogenes* akkreditiert und an solchen beteiligt sind.

(4) Die in den Absätzen 1, 2 und 3 vorgesehenen Probenahmen und Analysen sowie die Erfassung der einschlägigen Daten werden gemäß den technischen Vorschriften in Anhang I durchgeführt.

(5) Die Zahl der in jedem Mitgliedstaat aus den einzelnen Kategorien verzehrfertiger Lebensmittel zu entnehmenden Proben ist in Anhang II festgelegt.

[1] ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1.
[2] ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1.
[3] ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55.

Artikel 5

Datenerfassung und -bewertung, Berichterstattung und Datennutzung auf Unionsebene

(1) Die Mitgliedstaaten erfassen und bewerten die Ergebnisse der in Artikel 4 Absätze 1, 2 und 3 dieses Beschlusses vorgesehenen Probenahme sowie der Analyse von *Listeria monocytogenes*, des pH-Wertes und der Wasseraktivität.

Diese Ergebnisse und ihre Bewertung sowie alle einschlägigen Daten werden in einen Abschlussbericht über das koordinierte Überwachungsprogramm aufgenommen, der der Kommission bis zum 31. Mai 2011 übermittelt wird.

(2) Die Kommission erstellt bis zum 31. Dezember 2009 das Format des Datenwörterbuchs und der Datenerfassungsformulare, die die zuständigen Behörden beim Verfassen des in Absatz 1 genannten Berichts zu verwenden haben.

(3) Die Kommission leitet die in Absatz 1 vorgesehenen Abschlussberichte an die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) weiter, die diese untersucht, Vorhersagemodelle für Aussagen über die Einhaltung der Lebensmittelsicherheitskriterien in Bezug auf *Listeria monocytogenes* und die mikrobiologische Vermehrung unter verschiedenen Lagerbedingungen erarbeitet und innerhalb von sechs Monaten einen Kurzbericht erstellt.

(4) Jede Verwendung der von den Mitgliedstaaten vorgelegten Daten für Zwecke außerhalb des koordinierten Überwachungsprogramms bedarf einer vorherigen Genehmigung durch die Mitgliedstaaten.

(5) Die Daten und Ergebnisse werden der Öffentlichkeit in einer Form zugänglich gemacht, die die Vertraulichkeit der Einzelergebnisse wahrt.

Artikel 6

Bedingungen für die Gewährung einer Finanzhilfe der Union

(1) Die Finanzhilfe der Union zur Deckung der Kosten der in Artikel 4 Absatz 2 vorgesehenen Analysen in Gesamthöhe von 1 555 300 EUR gemäß der Haushaltslinie 17 04 02 wird den Mitgliedstaaten bis zu dem in Anhang III festgelegten Gesamthöchstbetrag für die Kofinanzierung gewährt.

(2) Die in Absatz 1 vorgesehene Finanzhilfe der Union wird den Mitgliedstaaten gewährt, sofern das koordinierte Überwachungsprogramm gemäß den einschlägigen Bestimmungen des Unionsrechts, einschließlich der Vorschriften über den Wettbewerb und die Vergabe öffentlicher Aufträge, sowie unter folgenden Bedingungen durchgeführt wird:

Der Abschlussbericht über das koordinierte Überwachungsprogramm muss der Kommission bis zum 31. Mai 2011 zugehen. Er muss Folgendes enthalten:

i) alle in Anhang I Teil D aufgeführten Angaben;

ii) Belege für die den Mitgliedstaaten entstandenen Analysekosten; diese Belege müssen mindestens die in Anhang IV aufgeführten Angaben umfassen.

(3) Bei Überschreitung der Frist für die Einreichung des in Absatz 2 genannten Abschlussberichts verringert sich die Finanzhilfe der Union zum Stichtag 1. Juli 2011 um 25 %, zum 1. August 2011 um 50 % und zum 1. September 2011 um 100 %.

Artikel 7

Erstattungshöchstbeträge

Die Finanzhilfe der Union zur Erstattung der den Mitgliedstaaten für jede Analyse entstandenen Kosten übersteigt folgende Höchstbeträge nicht:

a) 60 EUR je Analyse zum Nachweis von *Listeria monocytogenes*,

b) 60 EUR je Analyse zur Auszählung von *Listeria monocytogenes*,

c) 15 EUR je Analyse zur Bestimmung des pH-Wertes,

d) 20 EUR je Analyse zur Bestimmung der Wasseraktivität (a_w).

Artikel 8

Wechselkurs für die Ausgaben

Tätigt ein Mitgliedstaat Ausgaben in einer anderen Währung als Euro, so rechnet er den Betrag in Euro um, wobei er den letzten Wechselkurs zugrunde legt, den die Europäische Zentralbank vor dem ersten Tag des Monats, in dem der Mitgliedstaat den Antrag vorlegt, festgelegt hat.

Artikel 9

Adressaten

Dieser Beschluss ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 5. Februar 2010

Für die Kommission

Androulla VASSILIOU

Mitglied der Kommission

ANHANG I

(gemäß Artikel 4 Absatz 4)

TEIL A

BEPROBUNGSRAHMEN

1. **Erzeugnisse, von denen Proben zu entnehmen sind**

Aus folgenden Kategorien verzehrfertiger Lebensmittel werden im Einzelhandel Proben entnommen:

1.1. *Verpackter (nicht tiefgefrorener) heiß oder kalt geräucherter Fisch oder Graved-Fisch*

Erzeugnisse dieser Kategorie müssen unter Vakuum bzw. Schutzatmosphäre verpackt worden sein.

Der Fisch kann ganz oder in Scheiben geschnitten sein. Die Verpackung kann den ganzen Fisch, eine Fischhälfte oder ein Stück des Fisches enthalten. Der Fisch kann mit Haut vorliegen oder enthäutet sein.

1.2. *Weichkäse oder halbfester Schnittkäse, ausgenommen Frischkäse*

Diese Kategorie umfasst Käse aus Rohmilch, thermisierter oder pasteurisierter Milch aller Tierarten. Der Käse kann gereift, geschmiert, schimmelgereift oder in Salzlake gereift sein.

Er kann verpackt, z. B. auch in Baumwollstoff gewickelt, oder im Einzelhandel noch unverpackt sein, muss aber in der Verkaufsstelle für den Kunden verpackt werden.

1.3. *Verpackte wärmebehandelte Fleischerzeugnisse*

1.3.1. Erzeugnisse dieser Kategorie müssen einer Wärmebehandlung unterzogen und anschließend bearbeitet sowie unter Vakuum bzw. Schutzatmosphäre verpackt worden sein.

1.3.2. Erzeugnisse dieser Kategorie umfassen nicht umhüllte Fleischerzeugnisse sowie Fleischerzeugnisse in einer durchlässigen Hülle, die zwischen Wärmebehandlung und Verpacken in Scheiben geschnitten oder anderweitig bearbeitet wurden. Die Erzeugnisse können nach der Wärmebehandlung geräuchert worden sein.

In diese Kategorie fallen insbesondere:

a) kalte gegarte Fleischerzeugnisse: Fleischerzeugnisse, die typischerweise aus ganzen oder großen Stücken hergestellt werden, die die Anatomie erkennen lassen oder neu geformt wurden (wie in Scheiben geschnittener gekochter Schinken oder gegarte Hähnchenbrust);

b) Wurstwaren;

c) Pasteten.

1.3.3. Nicht in diese Kategorie fallen:

a) nach der Wärmebehandlung getrocknete Fleischerzeugnisse wie Jerky;

b) in einer undurchlässigen Verpackung wärmebehandelte Fleischerzeugnisse, die anschließend nicht weiter bearbeitet werden;

c) fermentierte Fleischerzeugnisse einschließlich fermentierter Wurstwaren.

2. **Probenahmekonzept**

Für die Zwecke des koordinierten Überwachungsprogramms wird ein geschichteter Probenahmeplan verwendet, dem eine proportionale Aufteilung der Probenzahlen auf die Mitgliedstaaten in Abhängigkeit ihrer Bevölkerungszahl zugrunde liegt.

2.1. *Probenahmeplan*

2.1.1. Jeder Mitgliedstaat muss einen Probenahmeplan vorweisen, der auf einem mehrstufigen Clusterkonzept beruht:

a) die erste Stufe umfasst die größten Städte, in denen Proben zu entnehmen sind;

b) die zweite Stufe umfasst die Einzelhandelsverkaufsstellen, in denen Proben zu entnehmen sind;

c) die dritte Stufe umfasst die verschiedenen Erzeugnisse der drei Kategorien verzehrfertiger Lebensmittel, von denen Proben zu entnehmen sind.

2.1.2. Der Probenahmeplan ist von der zuständigen Behörde zu erstellen und muss Folgendes umfassen:

a) die vom koordinierten Überwachungsprogramm erfassten Städte;

b) die Kategorien der zu berücksichtigenden Einzelhandelsverkaufsstellen und den Prozentsatz der aus jeder Kategorie zu entnehmenden Proben;

c) den Zeitplan für die Probenahme im Jahresverlauf.

2.1.3. Bei Vorliegen einschlägiger Vermarktungsdaten muss der Probenahmeplan ferner Folgendes umfassen:

a) die Arten der Erzeugnisse aus den drei Kategorien verzehrfertiger Lebensmittel, von denen jeweils Proben zu entnehmen sind;

b) die Zahl der Proben, die von jeder der unter a) genannten Erzeugnisart zu entnehmen sind.

2.1.4. Der Probenahmeplan wird von den Mitgliedstaaten anhand der nachstehenden Vorschriften sowie auf der Grundlage der besten verfügbaren Vermarktungsdaten erstellt. Diese Vermarktungsdaten bzw. Informationen darüber, wie sich diese beschaffen lassen, können häufig bei einem nationalen Wirtschaftsverband angefordert werden. Liegen keine Vermarktungsdaten vor, so wird die bestmögliche Schätzung der Marktanteile zentral in den Probenahmeplan eingearbeitet. Fehlen verlässliche Angaben zur Vermarktung völlig, so müssen die zuständigen Behörden gegebenenfalls die Auswahl der Art des Erzeugnisses für die Probenahme innerhalb einer Kategorie an die Probenahmestelle vor Ort delegieren.

2.2. *Auswahl der Kategorien der zu erfassenden Einzelhandelsverkaufsstellen*

Die zuständigen Behörden wählen die Einzelhandelsverkaufsstellen aus, in denen Proben zu entnehmen sind. Die zu berücksichtigenden Einzelhandelsverkaufsstellen umfassen typischerweise folgende Kategorien: Supermärkte, kleine Geschäfte, Feinkostläden und Straßenmärkte (wie Bauernmärkte).

Hat die größte Verkaufsstellenkategorie (z. B. Supermärkte) einen Marktanteil von mindestens 80 % für verzehrfertige Lebensmittel einer bestimmten Kategorie, so genügt es, nur Proben in diesen Verkaufsstellen zu entnehmen. Anderenfalls ist die zweitgrößte Verkaufsstellenkategorie hinzuzunehmen, bis mindestens 80 % des Marktes abgedeckt sind.

Bei der Durchführung der Probenahme anhand eines Probenahmeplans sind in jeder Einzelhandelsverkaufsstellenkategorie aus jeder Kategorie verzehrfertiger Lebensmittel so viele Proben zu entnehmen, wie dies dem Marktanteil dieser Verkaufsstellenkategorie gemessen an der Gesamtheit der zu berücksichtigenden Verkaufsstellenkategorien entspricht.

2.3. *Auswahl der für die Probenahme vorgesehenen Städte*

Die Proben werden in großen Städten entnommen. In jedem Mitgliedstaat müssen mindestens in zwei großen Städten Proben entnommen werden.

Die Städte, in denen die Probenahme durchgeführt wird, müssen zusammen mindestens 30 % der Bevölkerung des betreffenden Mitgliedstaates abdecken. Werden jedoch die acht größten Städte in den Probenahmeplan einbezogen, so kann deren Anteil an der Gesamtbevölkerung auch weniger als 30 % ausmachen.

2.4. *Festlegung des Zeitplans für die Probenahme*

Der Kontaminationsgrad verzehrfertiger Lebensmittel mit *Listeria monocytogenes* kann im Laufe des Jahres Schwankungen unterliegen. Damit das koordinierte Überwachungsprogramm korrekte Ergebnisse liefern kann, wird seine Laufzeit in 12 Monatszeiträume unterteilt, in denen jeweils eine gleichbleibende Zahl Proben zu entnehmen ist.

2.5. *Auswahl der verzehrfertigen Lebensmittel in jeder der drei Hauptkategorien, aus denen Proben zu entnehmen sind*

Innerhalb der drei Kategorien verzehrfertiger Lebensmittel, aus denen Proben zu entnehmen sind, werden die einzelnen verzehrfertigen Lebensmittel anhand von Vermarktungsdaten ausgewählt; sie werden im Probenahmeplan ausgewiesen.

Da die Erzeugnisse ein und derselben Kategorie höchst unterschiedlicher Natur sein können, lässt sich jedoch möglicherweise keine sehr zuverlässige Einschätzung ihres Marktanteils abgeben. In diesem Fall können die zuständigen Behörden die Probenahmestellen anweisen, sich bei der Entnahme von Käseproben auf eine auf dem nationalen Probenahmeplan beruhende Einschätzung des Marktanteils zu stützen. Eine solche Probenwahl kann auf Umsatzdaten der Geschäftsführung lokaler Einzelhandelsverkaufsstellen oder allgemeiner auf die Marktpräsenz, z. B. Präsenz in den Einzelhandelsverkaufsstellen, gestützt werden. Im Rahmen eines solchen Konzepts sollten die zuständigen Behörden eine gewisse Orientierungshilfe bezüglich des ungefähren Marktanteils der wichtigsten Lebensmittelarten aller Kategorien geben, damit eine Probe möglichst gut die tatsächlichen Marktverhältnisse, z. B. für Rohmilchkäse/Käse aus pasteurisierter Milch, widerspiegelt.

TEIL B

ENTNAHME UND BEFÖRDERUNG DER PROBEN

1. **Art der Proben und die Proben betreffende Angaben**

Die Proben werden nach dem Zufallsprinzip aus der Kundenauslage ausgewählt und müssen jeweils ein Gewicht von mindestens 100 g haben. Bei jedem Kontrollbesuch in einer Einzelhandelsverkaufsstelle kann aus jeder der drei Kategorien verzehrfertiger Lebensmittel jeweils mehr als eine Probe entnommen werden. Pro Besuch sollten aus jeder Kategorie jedoch nur Proben aus nicht mehr als fünf Partien entnommen werden.

Für die Probenahme werden ausschließlich vom Hersteller verpackte und unversehrte (versiegelte) Verpackungen herangezogen. Bei Käse dürfen jedoch auch erst in der Einzelhandelsverkaufsstelle verpackte Erzeugnisse herangezogen werden.

Die für die Probenahme herangezogenen Erzeugnisse müssen ein Etikett aufweisen, damit die Angaben zu diesen Erzeugnissen erfasst werden können. Die Beschriftung muss folgende Angaben umfassen:

a) Angaben zum Erzeugerland,

b) die Nummer der Partie,

c) das Haltbarkeitsdatum,

d) Angaben zur Lagertemperatur, sofern vorhanden,

e) sonstige Angaben, die üblicherweise auf dem Etikett verpackter verzehrfertiger Lebensmittel ausgewiesen sind.

Enthält das Etikett nicht alle der unter den Buchstaben a bis d genannten Angaben, so erfragt die Probenahmestelle die fehlenden Angaben zum Erzeugnis und auf dem Etikett beim Inhaber oder Geschäftsführer der Einzelhandelsverkaufsstelle und/oder entnimmt diese der Großhandelspackung.

Ist das Etikett auf einem verzehrfertigen Lebensmittel unklar oder beschädigt, so wird das Erzeugnis nicht für die Probenahme herangezogen. Von jeder für die Probenahme herangezogenen Partie Räucher- oder Graved-Fisch werden zwei Proben entnommen. Die Angaben auf dem Etikett, wie die Nummer der Partie und das Datum, bis zu dem das Erzeugnis verkauft werden darf, sind zu prüfen, um zu gewährleisten, dass die beiden Proben aus der gleichen Partie stammen. Eine dieser beiden Proben ist am Tag ihres Eintreffens im Labor zu analysieren, die andere bei Ablauf der Haltbarkeitsdauer.

Bei Weichkäse und halbfestem Schnittkäse sowie wärmebehandelten Fleischerzeugnissen wird je Partie nur eine Probe entnommen, die bei Ablauf der Haltbarkeitsdauer zu analysieren ist.

Die Proben sind in einen getrennten Probenbeutel zu geben und umgehend zur Analyse an das Labor zu schicken.

Während der gesamten Verfahrensschritte sind Vorsichtsmaßnahmen zu treffen, um zu gewährleisten, dass das während der Probenahme, der Beförderung und der Lagerung verwendete Material nicht mit *Listeria monocytogenes* kontaminiert ist.

2. **Probedaten**

Alle relevanten Angaben, die zu der Probe vorliegen, werden in einem Probenahmeformular erfasst, das von der zuständigen Behörde ausgearbeitet wird. Das Probenahmeformular begleitet die Probe die ganze Zeit über. Bei Proben von Käse, der in der Einzelhandelsverkaufsstelle verpackt wurde bzw. wird, sind möglicherweise die Angaben zum jeweiligen Erzeugnis und auf dem Etikett zu erfragen und/oder der Großhandelspackung zu entnehmen.

Bei der Probenahme wird die Oberflächentemperatur der verpackten Proben gemessen und im Probenahmeformular erfasst.

Jede Probe und das zugehörige Probenahmeformular werden mit einer eindeutigen Nummer versehen, die von der Probenahme bis zu den Untersuchungen durchgängig verwendet werden muss. Die zuständige Behörde verwendet zu diesem Zweck ein eindeutiges Nummerierungssystem.

3. **Beförderung der Proben**

Die Proben werden in Kühlbehältern befördert, wobei die Temperatur zwischen +2 und +8 °C liegen muss und die Proben keiner externen Kontamination ausgesetzt sein dürfen.

Alle aus verzehrfertigen Lebensmitteln entnommenen Proben müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Probenahme im Labor eintreffen.

In Ausnahmefällen darf die Beförderungsdauer 24 Stunden überschreiten. Die Beförderung darf aber nicht länger als 48 Stunden dauern und darf unter keinen Umständen dazu führen, dass die Untersuchungen nach Ablauf des Datums durchgeführt werden, bis zu dem das für die Probenahme herangezogene Erzeugnis verkauft werden darf.

TEIL C

VORBEREITUNG DER PROBEN UND ANALYSEMETHODEN

1. **Eingang der Proben**

1.1. *Allgemeine Vorschriften*

Bei Eingang der Proben prüfen die Labors die von der Probenahmestelle im Probenahmeformular erfassten Angaben und füllen die entsprechenden Abschnitte dieses Formulars aus. Vor der Einlagerung werden alle eingegangenen Proben daraufhin überprüft, ob die für die Beförderung verwendete Verpackung unversehrt ist. Proben, deren Temperatur bei ihrem Eingang im Labor +8 °C überschreitet, werden zurückgewiesen, sofern ihre Temperatur nicht bereits im Einzelhandel bei über +8 °C lag.

Unbeschadet Nummer 1.2 werden alle Proben bis zum Ablauf ihrer Haltbarkeitsdauer gekühlt aufbewahrt.

Proben, die bis zum Ablauf ihrer Haltbarkeitsdauer gelagert werden müssen, werden unter folgenden Bedingungen gekühlt:

a) bei der auf dem Etikett der Verpackung angegebenen Lagertemperatur; ist auf dem Etikett ein Temperaturbereich angegeben, so muss die Probe bei der Temperatur am oberen Ende dieses Temperaturbereichs gelagert werden;

b) ist auf dem Etikett der Verpackung keine konkrete Lagertemperatur genannt, so muss die Probe bei folgender Temperatur aufbewahrt werden:

   i) bei der maximalen Kühltemperatur nach Maßgabe der im Mitgliedstaat der Probenahme jeweils geltenden Rechtsvorschriften oder Leitlinien mit einer zulässigen Abweichung von ± 2 °C;

   ii) bei +8 °C (± 2 °C), sofern keine einschlägigen Rechtsvorschriften oder Leitlinien vorliegen.

Läuft die Haltbarkeitsdauer des der Probe zugrundeliegenden Erzeugnisses an einem Wochenende oder einem nationalen Feiertag ab, so muss die Probe am letzten Arbeitstag vor Ablauf der Haltbarkeitsdauer analysiert werden.

1.2. *Besondere Vorschriften für Räucher- und Graved-Fisch*

Eine der beiden Proben wird innerhalb von 24 Stunden nach ihrem Eintreffen im Labor analysiert. Wird diese Probe nicht umgehend nach ihrem Eintreffen analysiert, so muss sie bis zur Analyse im Labor bei +3 °C (± 2 °C) gekühlt werden.

Die zweite Probe wird bis zum Ablauf der Haltbarkeitsdauer gekühlt aufbewahrt.

2. **Vorbereitung der Proben und Herstellung der Erstverdünnung**

Während der gesamten Verfahrensschritte ist zu verhindern, dass eine Kreuzkontamination zwischen den Proben und aus der Umgebung entsteht. Sobald die Laboranalysen eingeleitet wurden, werden die Proben entsorgt. Wird die Analyse abgebrochen, z. B., weil bei der Analyse nicht vertretbare Abweichungen aufgetreten sind, so sind neue Proben zu besorgen.

Der Erstverdünnung wird das ganze Erzeugnis oder ein repräsentatives Probeteil von 100-150 g zugefügt. Bei der Probenahme aus Lebensmitteln werden Oberflächen in dem Maße miteinbezogen, wie sie mitverzehrt würden (wie 20 % der Rinde/Oberfläche und 80 % des Inneren). Bei in Scheiben geschnittenen verpackten Erzeugnissen ist die Probe aus mehr als einer Scheibe des Erzeugnisses zu entnehmen. Das Probeteil wird in kleine Stücke geschnitten und mit einem sterilen Instrument in einem keimfreien Verfahren in einen Stomacher-Beutel gegeben. Von dieser Mischung wird ein Probeteil von 10 g für die Auszählung und ein Probeteil von 25 g für den Nachweis verwendet.

Den Anteilen des Probeteils (10 g) werden 9 Anteile (90 ml) Verdünnung zugesetzt, und anschließend wird die Mischung mithilfe eines Stomachers 1-2 min lang homogenisiert.

Als Verdünnungsmittel für allgemeine Verwendungszwecke kann gepuffertes Peptonwasser nach Maßgabe der Norm EN ISO 11290-2 „Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes — Teil 2: Zählverfahren“ verwendet werden.

Für die Verdünnung von Käse wird eine Natriumcitratlösung nach Maßgabe der Norm EN ISO 6887-5 „Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen — Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen“ verwendet.

Die Analysen zum Nachweis und zur Auszählung von *Listeria monocytogenes* werden wie folgt ausgeführt:

a) die Proben von Räucher- und Graved-Fisch müssen einer zweifachen Analyse unterzogen werden:

i) unmittelbar nach der Probenahme im Einzelhandel und

ii) bei Ablauf der Haltbarkeitsdauer;

b) Proben von Weichkäse und halbfestem Schnittkäse sowie wärmebehandelten Fleischerzeugnissen müssen nur bei Ablauf der Haltbarkeitsdauer analysiert werden.

2.1. *Nachweis von Listeria monocytogenes*

Der Nachweis von *Listeria monocytogenes* erfolgt gemäß der geänderten Fassung der Norm EN ISO 11290-1:1996 „Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes — Teil 1: Nachweisverfahren".

2.2. *Auszählung von Listeria monocytogenes*

Die Auszählung von *Listeria monocytogenes* erfolgt gemäß der Norm EN ISO 11290-2:1998 „Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes — Teil 2: Zählverfahren" und ihrer Änderung EN ISO 11290-2:1998/AMD 1:2004 — „Veränderung des Zählmediums".

Wird festgestellt, dass die Probe kontaminiert ist, so wird davon ausgegangen, dass der überwiegende Anteil der Erzeugnisse eine geringe Kontamination mit *Listeria monocytogenes* aufweist. Um eine geringe Kontamination (10–100 KBE/g) abschätzen zu können, wird 1 ml der Erstverdünnung gemäß der Norm EN ISO 11290-2:1998/AMD 1:2004 wie folgt zweifach untersucht:

a) durch Ausstreichen auf der Oberfläche von drei Platten à 90 mm Durchmesser oder

b) durch Ausstreichen auf der Oberfläche einer einzigen Platte à 140 mm Durchmesser.

Da die Kontamination mit *Listeria monocytogenes* möglicherweise höher ist, müssen 0,1 ml der Erstverdünnung auf der Oberfläche einer einzigen Platte ausgestrichen werden, um die Auszählung von bis zu $1,5 \times 10^4$ KBE/g zu ermöglichen. Dieses Ausplattieren muss gemäß der Norm EN ISO 7218:2007 „Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen" einfach durchgeführt werden.

3. **Analyse des pH-Wertes und der Wasseraktivität (a_w) bei Räucher- und Graved-Fisch**

3.1. *Bestimmung des pH-Wertes*

Der pH-Wert der Probe wird gemäß der Norm EN ISO 2917:1999 „Fleisch und Fleischwaren — Bestimmung des pH-Wertes (Referenzmethode)" bestimmt.

Die Analyse muss anhand der bei Eintreffen im Labor untersuchten Probe durchgeführt werden. Für die Bestimmung des pH-Wertes der Probe wird das in der ISO-Norm aufgeführte zerstörungsfreie Verfahren empfohlen.

Das Ergebnis ist als nächstgelegener 0,05er-Schritt des pH-Wertes anzugeben.

3.2. *Bestimmung der Wasseraktivität (a_w)*

Die Bestimmung der Wasseraktivität (a_w) der Probe erfolgt gemäß der Norm EN ISO 21807:2004 „Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung der Wasseraktivität".

Die Analyse muss anhand der bei Eintreffen im Labor untersuchten Probe durchgeführt werden. Das Verfahren muss für den Bereich von 0,999 bis 0,9000 geeignet sein und die Wiederholgrenze muss einer Standardabweichung von 0,002 entsprechen.

Der ermittelte Wert sollte mindestens in einer Genauigkeit von zwei Stellen nach dem Komma angegeben werden.

4. **Aufbewahrung der Isolate**

Pro positiver Probe wird ein bestätigter Stamm von *Listeria monocytogenes* für weitere mögliche Typisierungen aufbewahrt. Werden *Listeria monocytogenes*-Stämme sowohl im Nachweis- als auch im Auszählverfahren gewonnen, so werden nur die Isolate aus dem Auszählverfahren aufbewahrt.

Die Aufbewahrung der Isolate erfolgt durch die nationalen Referenzlaboratorien, die geeignete Verfahren für die Stammsammlung anwenden, die gewährleisten, dass die Stämme im Hinblick auf die Typisierung für die Dauer von mindestens zwei Jahren lebensfähig bleiben.

TEIL D

BERICHTERSTATTUNG

1. **Allgemeine Bestimmungen**

Die von den Mitgliedstaaten mitzuteilenden Angaben, sofern ihnen diese vorliegen bzw. zugänglich sind, lassen sich allgemein in zwei Kategorien unterteilen:

a) eine Übersicht über das koordinierte Überwachungsprogramm und die Ergebnisse; diese Übersicht muss in Textform vorliegen;

b) detaillierte Einzeldaten zu jeder Probe, die im Rahmen des Probenahmeplans untersucht worden ist; diese Angaben sind unter Verwendung des in Artikel 5 Absatz 2 vorgeschriebenen Datenwörterbuchs sowie der dort vorgesehenen Datenerfassungsformulare in Form von Rohdaten vorzulegen.

2. **Angaben zur Aufnahme in die Übersicht über das Koordinierte Überwachungsprogramm und die Ergebnisse**

a) Name des Mitgliedstaats;

b) Beginn und Ende der Probenahme und der Analyse;

c) Zahl der in Einzelhandelsverkaufsstellen entnommenen analysierten Proben folgender verzehrfertiger Lebensmittel:

i) Weichkäse und halbfester Schnittkäse,

ii) verpackter Räucher- und Graved-Fisch,

iii) verpackte wärmebehandelte Fleischerzeugnisse;

d) Gesamtergebnisse:

Prävalenz von *Listeria monocytogenes* in Weichkäse und halbfestem Schnittkäse, Räucher- und Graved-Fisch sowie wärmebehandelten Fleischerzeugnissen, die vom koordinierten Überwachungsprogramm erfasst werden, und Anteil der Proben, bei denen das Ergebnis 100 KBE/g überschreitet;

e) Beschreibung des Marktes für Weichkäse und halbfesten Schnittkäse, Räucher- und Graved-Fisch sowie wärmebehandelte Fleischerzeugnisse im betreffenden Mitgliedstaat:

i) absolute Marktgröße insgesamt (sofern verfügbar),

ii) Marktanteile der verschiedenen Kategorien von Einzelhandelsverkaufsstellen, wie Supermärkte, kleine Geschäfte, Feinkostläden und Straßenmärkte (sofern verfügbar),

iii) Marktanteil eingeführter Erzeugnisse (Handel innerhalb der Union und Einfuhren aus Drittländern) und inländischer Erzeugung (sofern verfügbar),

iv) Marktanteile der verschiedenen Erzeugniskategorien (sofern verfügbar);

f) Einzelhandelsverkaufsstellen, in denen Proben entnommen werden:

Kategorie der erfassten Einzelhandelsverkaufsstellen: z. B. Supermärkte, kleine Geschäfte;

g) geografische Verteilung der Probenahme — erfasste Städte (Anteil an der Bevölkerung in %);

h) Beschreibung des Verfahrens für die Zufallsauswahl der Proben im Einzelhandel:

monatliche Zufallsauswahl;

i) Anmerkung zur Repräsentativität des Beprobungsprogramms insgesamt;

j) Vorbereitung der Untersuchungsprobe zur Bestimmung des pH-Wertes;

k) Analyseverfahren zur Bestimmung der Wasseraktivität (a_w).

3. **Angaben zur Aufnahme in die detaillierte Einzeldatenübersicht zu jeder Probe**

a) Art der Probe:

i) verpackter Weichkäse oder halbfester Schnittkäse,

ii) verpackter Räucher- oder Graved-Fisch,

iii) verpacktes wärmebehandeltes Fleischerzeugnis;

b) Unterart der Probe:

i) Käse aus Rohmilch/thermisierter/pasteurisierter Milch,

ii) Käse aus Kuh-/Ziegen-/Schaf-/Büffelmilch oder verschiedenen Milcharten,

iii) geschmierte, schimmelgereifte, in Salzlake gereifte oder sonstige gereifte Käsesorte,

iv) in Scheiben geschnittenes oder ganzes Erzeugnis,

v) kalt/heiß geräucherter Fisch oder Graved-Fisch,

vi) Fischart;

c) die für Räucher- oder Graved-Fisch verwendeten Konservierungsstoffe (laut Etikett);

d) Verwendung von Käserinde bei der Probenanalyse (ja/nein; wenn ja, Angabe des Anteils, sofern verfügbar);

e) Code des an der Eingangsanalyse beteiligten Labors;

f) Datum der Probenahme;

g) Verbrauchsdatum des für die Probe herangezogenen Erzeugnisses;

h) Herstellungs-/Verpackungsdatum (sofern verfügbar);

i) Temperatur auf der Oberfläche der Probe in der Einzelhandelsverkaufsstelle;

j) Lagertemperatur im Labor bis zum Ablauf der Haltbarkeitsdauer;

k) Analyse unmittelbar nach der Probenahme (gilt nur für Räucher- und Graved-Fisch)/bei Ablauf der Haltbarkeitsdauer;

l) Beginn der Analyse im Labor;

m) Nachweis von *Listeria monocytogenes*:

qualitative Ergebnisse (Fehlen/Vorkommen in 25 g);

n) Auszählung von *Listeria monocytogenes*:

quantitative Ergebnisse (KBE/g);

o) pH-Wert (gilt nur für Räucher- und Graved-Fisch);

p) Wasseraktivität (a_w) (gilt nur für Räucher- und Graved-Fisch);

q) Code der Stadt;

r) Code der Verkaufsstelle;

s) Art der Einzelhandelsverkaufsstelle:

i) Supermarkt,

ii) kleines Geschäft/selbstständiger Einzelhändler,

iii) Feinkostladen,

iv) Straßen-/Bauernmarkt;

t) Erzeugerland:

anhand des Identitätskennzeichens auf der Verpackung bzw. der Handelsunterlagen überprüft;

u) Verpackung:

i) unter Schutzatmosphäre verpackt,

ii) vakuumverpackt,

iii) im Einzelhandel verpackt (gilt nur für Käse);

v) organoleptische Beschaffenheit der Probe.

ANHANG II

Zahl der in den einzelnen Mitgliedstaaten zu entnehmenden Proben pro Kategorie verzehrfertiger Lebensmittel (gemäß Artikel 4 Absatz 5)

Mitgliedstaat	Bestand am 1.1.2008 (Daten von EUROSTAT)		Umfang der harmonisierten geschichteten Probe	
	N (Mio.)	%	je Lebensmittelkategorie und Analysestadium (*)	Gesamtumfang der Probe
Belgien — B	10,7	2,1	60	240
Bulgarien — BG	7,6	1,5	60	240
Tschechische Republik — CZ	10,4	2,1	60	240
Dänemark — DK	5,576	1,1	60	240
Deutschland — D	82,2	16,5	400	1 600
Estland — EE	1,3	0,3	30	120
Irland — IRL	4,4	0,9	30	120
Griechenland — EL	11,2	2,3	60	240
Spanien — E	45,3	9,1	200	800
Frankreich — F	63,8	12,8	400	1 600
Italien — I	59,6	12,0	400	1 600
Zypern — CY	0,8	0,2	30	120
Lettland — LV	2,3	0,5	30	120
Litauen — LT	3,4	0,7	30	120
Luxemburg — L	0,5	0,1	30	120
Ungarn — HU	10,0	2,0	60	240
Malta — MT	0,4	0,1	30	120
Niederlande — NL	16,4	3,3	60	240
Österreich — A	8,3	1,7	60	240
Polen — PL	38,1	7,7	200	800
Portugal — P	10,6	2,1	60	240
Rumänien — RO	21,5	4,3	60	240
Slowenien — SI	2,0	0,4	30	120
Slowakei — SK	5,4	1,1	60	240
Finnland — FIN	5,3	1,1	60	240
Schweden — S	9,2	1,8	60	240
Vereinigtes Königreich — UK	61,2	12,3	400	1 600
EU insgesamt	497,5	100,0	3 020	12 080

(*) Bei Räucher- und Graved-Fisch werden aus jeder Partie zwei Proben entnommen. Eine dieser Proben wird am Tag ihres Eintreffens im Labor analysiert, die andere bei Ablauf der Haltbarkeitsdauer (s. Anhang I Teil C Nr. 1.2).

ANHANG III

Höchstsätze der Finanzhilfe der Union zugunsten der Mitgliedstaaten

(in EUR)

Mitgliedstaat	Gesamthöchstbetrag für die Kofinanzierung folgender Analysen				
	Nachweis von *Listeria monocytogenes*	Auszählung von *Listeria monocytogenes*	pH-Wert	Wasseraktivität	insgesamt
Belgien — B	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Bulgarien — BG	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Tschechische Republik — CZ	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Dänemark — DK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Deutschland — D	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Estland — EE	7 200	7 200	450	600	15 450
Irland — IRL	7 200	7 200	450	600	15 450
Griechenland — EL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Spanien — E	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Frankreich — F	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Italien — I	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Zypern — CY	7 200	7 200	450	600	15 450
Lettland — LV	7 200	7 200	450	600	15 450
Litauen — LT	7 200	7 200	450	600	15 450
Luxemburg — L	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
Niederlande — NL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Österreich — A	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Polen — PL	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Portugal — P	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Rumänien — RO	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Slowenien — SI	7 200	7 200	450	600	15 450
Slowakei — SK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Finnland — FIN	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Schweden — S	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Vereinigtes Königreich — UK	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
EU insgesamt	724 800	724 800	45 300	60 400	1 555 300

ANHANG IV

Kostenbescheinigung über die Durchführung eines koordinierten Programms zur Überwachung von *Listeria monocytogenes* in ausgewählten Kategorien verzehrfertiger Lebensmittel

Berichtszeitraum: .....bis .....

Erklärung zu den für eine Finanzhilfe der Union in Betracht kommenden Ausgaben für das koordinierte Überwachungsprogramm

Bezugsnummer des Beschlusses der Kommission zur Gewährung einer Finanzhilfe der Union: .....

Kosten im Zusammenhang mit	Anzahl der Tests	Gesamtkosten der Analysen während des Berichtszeitraums (in Landeswährung)
Analysen zum Nachweis von *Listeria monocytogenes*		
Analysen zur Auszählung von *Listeria monocytogenes*		
Analysen zur Bestimmung des pH-Wertes		
Analysen zur Bestimmung der Wasseraktivität		

Erklärung des Begünstigten

Ich versichere, dass

— die erklärten Kosten der Wahrheit entsprechen, bei der Ausführung der im Beschluss 2010/75/EU genannten Aufgaben angefallen sind und erforderlich waren, um diese sachgemäß auszuführen;

— alle Kostenbelege für die Rechnungsprüfung zur Verfügung stehen;

— für dieses koordinierte Überwachungsprogramm keine andere Finanzhilfe der Union beantragt wurde.

Datum: .....

Name des finanziell Verantwortlichen: .....

Unterschrift: .....