DÉCISION DE LA COMMISSION

du 5 février 2010

concernant une participation financière de l'Union à un programme coordonné de surveillance à effectuer dans les États membres sur la prévalence de *Listeria monocytogenes* dans certaines denrées alimentaires prêtes à être consommées

[notifiée sous le numéro C(2010) 592]

(2010/75/UE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) nº 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ([1]), et notamment son article 66,

vu la directive 2003/99/CE du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques ([2]), et notamment son article 5,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CE) nº 882/2004 établit, entre autres, les procédures régissant le financement par l'Union des mesures nécessaires à la mise en œuvre du règlement (CE) nº 882/2004.

(2) L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies ont publié des rapports sur les tendances et les sources des zoonoses, des agents zoonotiques et de la résistance antimicrobienne dans l'Union en 2006 ([3]) et 2007 ([4]) (rapports EFSA-CEPCM). Ces rapports indiquent qu'en tout 1 588 cas de listériose (*Listeria monocytogenes*) ont été recensés chez l'homme dans 25 États membres en 2006. De plus, 1 558 cas ont été recensés dans 26 États membres en 2007. Les rapports ont également mis en évidence une forte augmentation de l'incidence de ces cas chez l'homme entre 2001 et 2006. La maladie est souvent grave et le taux de mortalité est élevé.

(3) Étant donné que *Listeria monocytogenes* est capable de se multiplier dans divers aliments à basse température (2 à 4 °C), il est particulièrement préoccupant qu'elle soit présente dans des denrées alimentaires prêtes à être consommées dont la durée de conservation est relativement longue.

(4) Conformément au règlement (CE) nº 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ([5]), les exploitants du secteur alimentaire doivent, dans le cadre des bonnes pratiques d'hygiène et des procédures fondées sur l'HACCP (analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise), veiller à respecter les critères de sécurité des denrées alimentaires relatifs à *Listeria monocytogenes* pour les denrées alimentaires prêtes à être consommées.

(5) Les rapports EFSA-CEPCM ont montré que les taux les plus élevés de non-conformité aux critères relatifs à *Listeria monocytogenes* ont été enregistrés dans les fromages prêts à être consommés, les produits de la pêche et les produits à base de viande soumis à un traitement thermique et prêts à être consommés.

(6) L'exposition de l'homme à *Listeria monocytogenes* se fait principalement par voie alimentaire. Par conséquent, la prévalence et le niveau de la contamination par *Listeria monocytogenes* des produits de la pêche et des fromages prêts à être consommés ainsi que des produits à base de viande soumis à un traitement thermique doivent être estimés d'une manière harmonisée et comparable au moyen d'un programme coordonné de surveillance au stade du commerce de détail, et ce, dans tous les États membres.

(7) La prolifération de *Listeria monocytogenes* dans une denrée alimentaire prête à être consommée dépend dans une grande mesure du pH, de l'activité de l'eau et de la température de stockage du produit. Il est possible de recourir à la modélisation pour estimer la prolifération de *Listeria monocytogenes* dans un produit prêt à être consommé placé sous différentes conditions de température.

(8) Lorsque la législation de l'Union ne contient aucune définition appropriée, les définitions de la norme générale codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978, amendement 2008) et de la norme de groupe codex pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais (CODEX STAN 221-2001, amendement 2008), publiées par la Commission du Codex Alimentarius, doivent être utilisées pour garantir que les fromages prêts à être consommés soient définis selon une méthode harmonisée.

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

(9) La directive 2003/99/CE prévoit que des programmes coordonnés de surveillance peuvent être établis, spécialement lorsque des besoins spécifiques sont constatés, afin d'évaluer les risques et de définir des valeurs de référence se rapportant aux zoonoses et aux agents zoonotiques.

(10) En mai 2009, le groupe de travail de l'EFSA chargé de la collecte de données sur les zoonoses a adopté un rapport sur les spécifications techniques proposées pour un programme coordonné de surveillance de *Listeria monocytogenes* dans certaines catégories de produits alimentaires prêts à être consommés et vendus au détail au sein de l'Union européenne [1].

(11) Vu l'importance de collecter des données comparables sur la prévalence de *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires prêtes à être consommées, une participation financière de l'Union doit être accordée en vue de l'exécution de ce programme coordonné de surveillance.

(12) Il est approprié de rembourser les coûts supportés pour les analyses de laboratoire, en appliquant un plafond. Tous les autres coûts, tels que ceux de prélèvement d'échantillons, de déplacement et d'administration ne peuvent pas bénéficier d'une participation financière de l'Union.

(13) Une participation financière de l'Union doit être accordée pour autant que le programme coordonné de surveillance soit exécuté conformément à la présente décision et que les autorités compétentes fournissent toutes les informations nécessaires dans les délais prévus par la présente décision.

(14) Pour des raisons d'efficacité administrative, toutes les dépenses présentées en vue de l'obtention d'une participation financière de l'Union doivent être libellées en euros. Conformément au règlement (CE) n° 1290/2005 du Conseil du 21 juin 2005 relatif au financement de la politique agricole commune [2], le taux de conversion pour les dépenses effectuées dans une monnaie autre que l'euro est le dernier taux établi par la Banque centrale européenne avant le premier jour du mois au cours duquel la demande de remboursement est présentée par l'État membre concerné.

(15) La présente décision vaut décision de financement au sens de l'article 75 du règlement (CE, Euratom) n° 1605/2002 du Conseil du 25 juin 2002 portant règlement financier applicable au budget général des Communautés européennes [3] (règlement financier), de l'article 90 des modalités d'exécution du règlement financier et de l'article 15 des règles internes sur l'exécution du budget général des Communautés européennes.

(16) Les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

Objet

La présente décision établit un programme coordonné de surveillance de la prévalence de *Listeria monocytogenes* dans certaines catégories de denrées alimentaires prêtes à être consommées, telles que prévues à l'article 2, au stade du commerce de détail, et fixe les règles d'octroi d'une participation financière de l'Union aux États membres afin de mettre en œuvre ledit programme.

Article 2

Champ d'application et durée du programme coordonné de surveillance

1. Les États membres exécutent un programme coordonné de surveillance pour évaluer la prévalence de *Listeria monocytogenes* dans les catégories suivantes de denrées alimentaires prêtes à être consommées, sur des échantillons choisis au hasard au stade du commerce de détail:

a) poisson fumé à chaud ou à froid ou «gravad lax», emballé (non congelé);

b) fromages à pâte molle ou semi-molle, à l'exception des fromages frais;

c) produits à base de viande soumis à un traitement thermique, emballés.

2. L'échantillonnage dans le cadre du programme coordonné de surveillance prévu au paragraphe 1 est effectué entre le 1er janvier 2010 et le 31 décembre 2010 au plus tard.

Article 3

Définitions

Aux fins de la présente décision, on entend par:

1) «denrées alimentaires prêtes à être consommées», les denrées alimentaires prêtes à être consommées telles que définies à l'article 2, point g), du règlement (CE) n° 2073/2005;

2) «durée de conservation», la durée de conservation telle que définie à l'article 2, point f), du règlement (CE) n° 2073/2005;

3) «lot», un lot tel que défini à l'article 2, point e), du règlement (CE) n° 2073/2005;

[1] *The EFSA Journal* (2009) 300, 1-66.
[2] JO L 209 du 11.8.2005, p. 1.
[3] JO L 248 du 16.9.2002, p. 1.

4) «commerce de détail», le commerce de détail tel que défini à l'article 3, point 7), du règlement (CE) nº 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ([1]); toutefois, aux fins de la présente décision, la dénomination «commerce de détail» n'englobe que les magasins, les supermarchés et les autres points de vente similaires qui vendent directement leurs produits au consommateur final; il n'inclut pas les terminaux ou centres de distribution, les traiteurs, la restauration collective, les restaurants d'entreprise, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires et les grossistes;

5) «transformation», la transformation telle que définie à l'article 2, paragraphe 1, point m), du règlement (CE) nº 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ([2]);

6) «produits à base de viande», les produits à base de viande tels que définis à l'annexe I, point 7.1, du règlement (CE) nº 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ([3]);

7) «pays de production», le pays indiqué sur la marque d'identification prévue à l'annexe II, section I, partie B, point 6, du règlement (CE) nº 853/2004;

8) «denrée alimentaire emballée», une denrée alimentaire dont la surface est entièrement recouverte d'un conditionnement perméable ou imperméable afin d'empêcher le contact direct de l'aliment avec le milieu environnant;

9) «denrée alimentaire emballée sous atmosphère modifiée», une denrée alimentaire placée dans un emballage hermétiquement fermé dont l'air a été préalablement extrait et remplacé par un mélange gazeux strictement contrôlé à base de dioxyde de carbone, d'oxygène et/ou d'azote;

10) «denrées alimentaires emballées sous vide», une denrée alimentaire placée dans un emballage hermétiquement fermé dont l'air a été préalablement extrait;

11) «poisson fumé», du poisson préparé par fumage;

12) «gravad lax», du poisson mariné dans du sel et du sucre sans traitement thermique;

13) «fromages affinés», les fromages qui ne sont pas prêts à être consommés peu de temps après leur fabrication mais qui doivent être conservés selon les indications de temps et de température et dans les conditions nécessaires à la transformation biochimique et physique caractéristique du fromage considéré;

14) «fromages à pâte molle», les fromages dont le pourcentage de la teneur en eau dans le fromage dégraissé est supérieur à 67 %;

15) «fromages à pâte semi-molle», les fromages dont la texture n'est que légèrement plus dure que celle des fromages à pâte molle. Dans le cas de ces fromages, le pourcentage de la teneur en eau dans le fromage dégraissé est compris entre 62 et 67 %. Les fromages à pâte semi-molle sont caractéristiques au toucher: ils sont à la fois fermes et souples;

16) «fromages affinés aux moisissures», les fromages dont l'affinage résulte essentiellement du développement de moisissures caractéristiques à l'intérieur et/ou à la surface du fromage;

17) «fromages à croûte lavée», les fromages dont la croûte est, pendant ou après l'affinage, traitée ou colonisée naturellement par les cultures souhaitées de micro-organismes, telles que *Penicillium candidum* ou *Brevibacterium linens*. La couche ou «morge» ainsi obtenue constitue une partie de la croûte;

18) «fromages affinés en saumure», les fromages affinés et conservés dans de la saumure jusqu'à ce qu'ils soient vendus ou emballés;

19) «fromages frais», les fromages de type caillé qui ne subissent aucun affinage, tels que le fromage blanc, la mozzarella, la ricotta et le quark. Les fromages frais ne sont pas couverts par ce programme coordonné de surveillance.

Article 4

Échantillonnage, analyses et enregistrement des données par les États membres

1. L'échantillonnage est réalisé par l'autorité compétente ou sous son contrôle.

2. Les laboratoires nationaux de référence en matière de *Listeria monocytogenes* effectuent les analyses relatives à *Listeria monocytogenes*, au pH et à l'activité de l'eau.

3. L'autorité compétente peut désigner des laboratoires autres que les laboratoires nationaux de référence qui effectuent les contrôles officiels de *Listeria monocytogenes* et sont accrédités à cet effet, en vue d'effectuer les analyses relatives à *Listeria monocytogenes*, au pH et à l'activité de l'eau.

4. L'échantillonnage et les analyses prévues aux paragraphes 1, 2 et 3 ainsi que l'enregistrement de toutes les données utiles sont réalisés conformément aux spécifications techniques présentées à l'annexe I.

5. Le nombre d'échantillons à prélever par catégorie de denrée alimentaire prête à être consommée dans chaque État membre est indiqué à l'annexe II.

([1]) JO L 31 du 1.2.2002, p. 1.
([2]) JO L 139 du 30.4.2004, p. 1.
([3]) JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.

Article 5

Collecte, évaluation, communication et utilisation des données au niveau de l'Union

1. Les États membres recueillent et évaluent les résultats de l'échantillonnage et des analyses relatives à *Listeria monocytogenes*, au pH et à l'activité de l'eau prévus à l'article 4, paragraphes 1, 2 et 3, de la présente décision.

Lesdits résultats et leur évaluation, accompagnés de toutes les données utiles, sont inclus dans un rapport final sur l'achèvement du programme coordonné de surveillance qui est transmis à la Commission avant le 31 mai 2011.

2. Avant le 31 décembre 2009, la Commission détermine le format du dictionnaire de données et des formulaires de collecte de données que les autorités compétentes utiliseront pour dresser le rapport mentionné au paragraphe 1.

3. La Commission transmet les rapports finaux prévus au paragraphe 1 à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), qui les examine, développe des modèles prédictifs concernant le respect des critères de sécurité des denrées alimentaires relatifs à *Listeria monocytogenes* et le développement microbien dans différentes conditions de stockage, et publie un rapport de synthèse dans un délai de six mois.

4. Toute utilisation des données soumises par les États membres à d'autres fins que celles du programme coordonné de surveillance doit faire l'objet d'un accord préalable des États membres.

5. Les données et résultats sont rendus publics sous une forme garantissant la confidentialité de chaque résultat.

Article 6

Conditions d'octroi d'une participation financière de l'Union

1. Une participation financière de l'Union d'un montant total de 1 555 300 EUR est octroyée aux États membres au titre de l'article budgétaire 17 04 02 afin de couvrir les coûts des analyses prévues à l'article 4, paragraphe 2, jusqu'à concurrence du montant total maximal de cofinancement visé à l'annexe III.

2. La participation financière de l'Union prévue au paragraphe 1 est versée aux États membres sous réserve que l'exécution du programme coordonné de surveillance s'effectue dans le respect des dispositions applicables du droit de l'Union, y compris en matière de concurrence et de passation de marchés publics, et sous réserve du respect des conditions exposées ci-dessous:

Le rapport final sur l'achèvement du programme coordonné de surveillance doit être présenté à la Commission avant le 31 mai 2011; il doit contenir:

i) toutes les informations visées à l'annexe I, partie D;

ii) les justificatifs des dépenses supportées par les États membres pour les analyses; ces justificatifs doivent comprendre au moins les informations visées à l'annexe IV.

3. En cas de présentation tardive du rapport final visé au paragraphe 2, la participation financière de l'Union est réduite de 25 % au 1er juillet 2011, de 50 % au 1er août 2011 et de 100 % au 1er septembre 2011.

Article 7

Montants maximaux remboursables

Les montants maximaux de la participation financière de l'Union aux coûts de chaque analyse à rembourser aux États membres n'excèdent pas:

a) 60 EUR par analyse de recherche de *Listeria monocytogenes*;

b) 60 EUR par analyse de dénombrement de *Listeria monocytogenes*;

c) 15 EUR par analyse de pH;

d) 20 EUR par analyse de l'activité de l'eau (a_w).

Article 8

Taux de conversion applicable aux dépenses

Les dépenses effectuées dans une monnaie autre que l'euro sont converties en euros par l'État membre concerné sur la base du dernier taux de change établi par la Banque centrale européenne avant le premier jour du mois au cours duquel la demande est présentée par cet État membre.

Article 9

Destinataires

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 5 février 2010.

Par la Commission

Androulla VASSILIOU

Membre de la Commission

ANNEXE I

(visée à l'article 4, paragraphe 4)

PARTIE A

BASE D'ÉCHANTILLONNAGE

1. **Produits à soumettre à l'échantillonnage**

Les catégories de denrées alimentaires prêtes à être consommées ci-dessous sont prélevées au stade du commerce de détail:

1.1. *Poisson fumé à chaud ou à froid ou «gravad lax», emballé (non congelé)*

Les produits appartenant à cette catégorie doivent être emballés sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Le poisson peut être tranché ou non. L'emballage peut contenir un poisson entier, un demi-poisson ou une partie de poisson. La peau du poisson peut être présente ou absente.

1.2. *Fromages à pâte molle ou semi-molle, à l'exception des fromages frais*

Sont inclus dans cette catégorie les fromages à base de lait cru, thermisé ou pasteurisé provenant de n'importe quelle espèce animale. Le fromage peut être affiné, à croûte lavée, affiné aux moisissures ou en saumure.

Il peut s'agir d'un fromage emballé, y compris enveloppé dans de la mousseline, ou non emballé dans le point de vente au détail mais emballé au moment de la vente au consommateur.

1.3. *Produits à base de viande soumis à un traitement thermique, emballés*

1.3.1. Les produits appartenant à cette catégorie doivent avoir été soumis à un traitement thermique, puis avoir été manipulés et emballés sous vide ou sous atmosphère modifiée.

1.3.2. Les produits à base de viande nus et ceux recouverts d'une peau perméable qui ont été tranchés ou soumis à toute autre manipulation entre le traitement thermique et l'emballage appartiennent tous deux à cette catégorie. Il peut s'agir de produits qui ont été fumés après le traitement thermique.

Sont notamment inclus dans cette catégorie:

a) les produits froids à base de viande cuite: produits de viande généralement fabriqués avec des morceaux entiers ou de grands morceaux anatomiques ou reconstitués (tels que le jambon cuit tranché et le filet de poulet cuit);

b) les saucisses;

c) les pâtés.

1.3.3. Sont exclus de cette catégorie:

a) les produits à base de viande qui ont été séchés après le traitement thermique, tels que les produits à base de lanières de viande séchée;

b) les produits à base de viande soumis à un traitement thermique dans un emballage imperméable, et qui ne sont pas manipulés par la suite;

c) les produits à base de viande fermentés, dont les saucisses fermentées.

2. **Mode d'échantillonnage**

Un mécanisme d'échantillonnage stratifié proportionné est utilisé dans le cadre du programme coordonné de surveillance; les échantillons sont ainsi répartis proportionnellement à la population humaine de chaque État membre.

2.1. *Plan d'échantillonnage*

2.1.1. Chaque État membre doit disposer d'un plan d'échantillonnage reposant sur un modèle d'échantillonnage en grappes à plusieurs niveaux:

a) le premier niveau se compose des villes principales dans lesquelles des échantillons doivent être prélevés;

b) le deuxième niveau se compose des points de vente au détail dans lesquels des échantillons doivent être prélevés;

c) le troisième niveau se compose des différents produits alimentaires issus des trois catégories de denrées alimentaires prêtes à être consommées dans lesquelles des échantillons doivent être prélevés.

2.1.2. Le plan d'échantillonnage doit être élaboré par l'autorité compétente et doit englober:

a) les villes couvertes par le programme coordonné de surveillance;

b) les types de points de vente au détail pris en compte et le pourcentage d'échantillons prélevés dans chaque catégorie;

c) le calendrier de l'échantillonnage sur toute l'année.

2.1.3. Si des données commerciales appropriées sont disponibles, le plan d'échantillonnage doit également inclure:

a) les types de produits à échantillonner dans chacune des trois catégories de denrées alimentaires prêtes à être consommées;

b) le nombre d'échantillons à prélever sur chaque type de produit mentionné au point a).

2.1.4. Les États membres élaborent un plan d'échantillonnage conforme aux règles ci-dessous et fondé sur les meilleures données commerciales disponibles. Ces données commerciales, ou une aide sur la manière d'obtenir les informations nécessaires, peuvent souvent être fournies par une association professionnelle nationale. À défaut de données commerciales, c'est la meilleure estimation de parts de marché qui est utilisée pour élaborer le plan d'échantillonnage au niveau central. En l'absence de toute information commerciale fiable, les autorités compétentes peuvent être amenées à déléguer à l'échantillonneur sur le terrain le choix du type de produit pour lequel des échantillons seront prélevés dans une catégorie donnée.

2.2. *Choix des points de vente au détail concernés par les échantillonnages*

Les autorités compétentes choisissent les points de vente au détail dans lesquels des échantillons seront prélevés. Les types de points de vente au détail concernés par l'échantillonnage sont entre autres les supermarchés, les petits magasins, les épiceries fines spécialisées et les marchés de rue (tels que les marchés de producteurs ou de terroir)

Si la plus grande catégorie de points de vente (par exemple les supermarchés) fournit au moins 80 % du marché d'une catégorie de denrées alimentaires prêtes à être consommées, les échantillons ne doivent être prélevés que dans ces points de vente. Dans le cas contraire, il convient d'inclure également des points de vente de la deuxième catégorie la plus importante, jusqu'à atteindre au moins 80 % du marché.

Lorsque l'échantillonnage est réalisé selon un plan d'échantillonnage, le nombre d'échantillons à prélever dans chaque catégorie de denrées alimentaires prêtes à être consommées et dans chaque type de point de vente au détail est proportionnel à la part de marché détenue par ce type de point de vente parmi les points de vente concernés.

2.3. *Choix des villes dans lesquelles des échantillons doivent être prélevés*

L'échantillonnage doit être effectué dans des grandes villes. Dans chaque État membre, au moins deux grandes villes doivent faire l'objet d'un échantillonnage.

À elles toutes, les villes dans lesquelles est effectué l'échantillonnage doivent représenter au moins 30 % de la population humaine de l'État membre. Toutefois, le taux de population humaine représentée peut être inférieur à 30 % si le plan inclut les huit plus grandes villes.

2.4. *Choix du calendrier d'échantillonnage*

Le niveau de contamination par *Listeria monocytogenes* des denrées alimentaires prêtes à être consommées peut varier durant l'année. Afin de garantir la précision des résultats du programme coordonné de surveillance, la durée de ce dernier est fractionnée en 12 périodes d'un mois au cours desquelles un nombre identique d'échantillons doit être prélevé.

2.5. *Choix des denrées alimentaires prêtes à être consommées dans les trois catégories principales à échantillonner*

Dans les trois catégories de denrées alimentaires prêtes à être consommées soumises à échantillonnage, les denrées alimentaires prêtes à être consommées sont choisies en fonction des données commerciales et sont énumérées dans le plan d'échantillonnage.

Toutefois, en raison de la diversité des produits entrant dans une même catégorie, il peut s'avérer impossible d'obtenir une estimation très fiable de la part de marché. Dans ce cas, les autorités compétentes peuvent choisir de demander aux échantillonneurs de sélectionner les fromages à prélever sur la base d'une estimation de leur part de marché, conformément au plan d'échantillonnage national. Cet échantillonnage peut être dicté par des données relatives au chiffre d'affaires fournies par la direction locale du commerce de détail ou, de façon plus approximative, par la prédominance des produits disponibles sur le marché, par exemple en fonction de ce qui est exposé dans le point de vente au détail. En appliquant cette méthode, les autorités compétentes doivent donner quelques indications sur la part de marché approximative des principaux types de denrées alimentaires pour les différentes catégories, afin que tout échantillon représentatif d'un marché (par exemple celui des fromages à base de lait cru/pasteurisé) soit considéré sous l'angle le plus approprié.

PARTIE B

COLLECTE ET TRANSPORT DES ÉCHANTILLONS

1. **Type d'échantillon et informations associées**

Les échantillons, d'au moins 100 g chacun, doivent être prélevés au hasard sur les étalages. Au cours d'une même visite dans le point de vente au détail, il est possible de prélever plus d'un échantillon dans chacune des trois catégories de denrées alimentaires prêtes à être consommées. Il convient toutefois de ne pas prélever plus de cinq lots de chaque catégorie au cours de la même visite.

Seuls les produits emballés et les emballages intacts (hermétiquement fermés), emballés par le fabricant, échantillonnés. Cependant, dans le cas des fromages, les produits emballés dans le point de vente au détail peuvent également être recueillis à des fins d'échantillonnage.

Les produits recueillis à des fins d'échantillonnage doivent être étiquetés afin que les informations relatives aux produits puissent être enregistrées. L'étiquette mentionne:

a) les données relatives au pays de production;

b) le numéro du lot;

c) la date de péremption;

d) les instructions relatives aux conditions de température de stockage, si elles sont disponibles;

e) d'autres informations figurant habituellement sur l'étiquette des denrées alimentaires prêtes à être consommées, emballées.

Si l'étiquette ne mentionne pas toutes les informations visées aux points a) à d), l'échantillonneur demande au propriétaire ou au gérant du point de vente au détail les informations manquantes relatives au produit ou à l'étiquetage, et/ou recherche ces informations sur le lot en gros.

Les denrées alimentaires prêtes à être consommées dont l'étiquette n'est pas claire ou est endommagée d'une quelconque manière ne doivent pas être échantillonnées. Deux prélèvements sont effectués sont prélevés sur chaque lot de poisson fumé ou «gravad lax». Il est indispensable d'examiner les informations figurant sur l'étiquette, telles que les numéros de lot et la date limite de vente, afin de garantir que les deux échantillons proviennent du même lot. L'un de ces deux échantillons doit être analysé le jour de sa réception par le laboratoire, l'autre à la fin de la durée de vie.

Dans le cas des fromages à pâte molle et semi-molle et des produits à base de viande soumis à un traitement thermique, il convient de prélever un seul échantillon sur un lot qui doit être analysé à la fin de la durée de vie.

Les échantillons doivent être placés séparément dans des sacs de prélèvement et immédiatement envoyés au laboratoire pour analyse.

Des précautions doivent être prises à toutes les étapes afin d'éviter toute contamination des équipements utilisés au cours de l'échantillonnage, du transport et du stockage par *Listeria monocytogenes*.

2. **Informations sur les échantillons**

Toutes les informations utiles et disponibles sur les échantillons doivent être enregistrées sur un formulaire d'échantillonnage dont le modèle est élaboré par l'autorité compétente. Le formulaire d'échantillonnage accompagne l'échantillon en permanence. Dans le cas des échantillons de fromage emballés dans le point de vente au détail, il peut être nécessaire de demander les informations relatives au produit requis et les informations d'étiquetage et/ou de rechercher ces informations sur le lot en gros.

Au moment de la collecte, la température de surface des échantillons emballés est mesurée et consignée sur le formulaire d'échantillonnage.

Un seul et même numéro doit être étiqueté respectivement sur chaque échantillon et sur le formulaire qui l'accompagne; ce numéro doit être conservé du stade de prélèvement jusqu'à l'analyse. L'autorité compétente utilise à cet effet un système de numérotation unique.

3. **Transport des échantillons**

Durant le transport, les échantillons sont conservés dans des conteneurs réfrigérés à une température comprise entre 2° et 8 °C et à l'abri de toute contamination extérieure.

Tous les échantillons de denrées alimentaires prêtes à être consommées doivent parvenir au laboratoire dans les 24 heures suivant l'échantillonnage.

La durée du transport peut exceptionnellement dépasser 24 heures. Elle ne peut cependant pas être supérieure à 48 heures, et ne doit en aucun cas conduire à ce que l'analyse soit effectuée après la date limite de vente du produit recueilli à des fins d'échantillonnage.

PARTIE C

PRÉPARATION DES ÉCHANTILLONS ET MÉTHODES D'ANALYSE

1. Réception des échantillons

1.1. *Règles générales*

Au moment de la réception des échantillons, les laboratoires vérifient les informations consignées par l'échantillonneur sur le formulaire d'échantillonnage et complètent les rubriques appropriées de ce formulaire. Avant d'être stockés, tous les échantillons réceptionnés font l'objet d'un examen visant à vérifier l'intégrité des emballages utilisés pour le transport. Les échantillons dont la température à réception est supérieure à 8 °C sont rejetés, sauf si la température était supérieure à 8 °C chez le détaillant.

Sans préjudice du point 1.2, tous les échantillons sont conservés réfrigérés jusqu'à la fin de leur durée de vie.

Les échantillons qui doivent être stockés jusqu'à la fin de leur durée de vie sont réfrigérés:

a) à la température de stockage indiquée sur l'étiquette de l'emballage. Si l'étiquette mentionne une fourchette de températures, l'échantillon doit être stocké à la température limite supérieure;

b) si aucune température de stockage spécifique n'est indiquée sur l'étiquette de l'emballage, l'échantillon doit être conservé:

i) aux températures maximales de réfrigération définies par la législation ou les recommandations en vigueur dans l'État membre où est recueilli l'échantillon, avec une tolérance de ± 2 °C,

ii) à 8 °C (± 2 °C) en l'absence de législation ou de recommandations à cet égard.

Si la durée de vie du produit échantillonné s'achève un week-end ou un jour férié national, l'échantillon doit être analysé le dernier jour ouvrable avant la fin de la durée de vie.

1.2. *Règles spéciales concernant le poisson fumé et «gravad lax»*

L'un des deux échantillons est analysé dans les 24 heures suivant son arrivée au laboratoire. Si cet échantillon n'est pas analysé immédiatement à son arrivée, il doit être conservé réfrigéré à 3 °C (± 2 °C) dans le laboratoire avant analyse.

Le second échantillon est conservé réfrigéré jusqu'à la fin de sa durée de conservation.

2. Préparation des échantillons et préparation de la suspension mère

À toutes les étapes, il convient d'éviter la contamination croisée entre les échantillons et à partir du milieu environnant. Les échantillons sont éliminés une fois que les analyses de laboratoire ont commencé. Si l'analyse est interrompue, par exemple en raison de manquements inacceptables dans le processus d'analyse, de nouveaux échantillons doivent être obtenus.

La dilution initiale est réalisée soit à partir du produit entier, soit à partir d'une prise d'essai représentative de 100 à 150 g. L'échantillon est prélevé sur la denrée alimentaire de manière à inclure les surfaces représentant la proportion qui serait consommée (par exemple 20 % constitués de la croûte/surface et 80 % constitués de l'intérieur du produit). Dans le cas d'un produit emballé présenté en tranches, l'échantillon est prélevé sur plus d'une tranche. La prise d'essai est découpée en petits morceaux et placée dans un sac Stomacher à l'aide d'un instrument stérile et d'une technique aseptique. Dans ce mélange, une prise d'essai de 10 g est prélevée à des fins de dénombrement et une autre de 25 g à des fins de recherche.

Neuf volumes (90 ml) de diluant sont ajoutés au volume de la prise d'essai (10 g), après quoi le mélange est homogénéisé pendant une à deux minutes à l'aide d'un Stomacher ou d'un Pulsifier.

Il est possible d'utiliser, en guise de diluant d'usage général, de l'eau peptonée tamponnée telle que décrite dans la norme EN ISO 112900-2 «Microbiologie des aliments — Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes* — Partie 2: Méthode de dénombrement».

Une solution de citrate de sodium, telle que décrite dans la norme EN ISO 6887-5 «Microbiologie des aliments — Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique — Partie 5: Règles spécifiques pour la préparation de produits laitiers», est utilisée pour la dilution des fromages.

Les analyses de recherche et de dénombrement de *Listeria monocytogenes* sont réalisées dans le respect des consignes suivantes:

a) pour les échantillons de poisson fumé et «gravad lax», deux séries d'analyses doivent être réalisées:

i) immédiatement après la collecte de l'échantillon au stade du point de vente au détail, et

ii) à la fin de la durée de vie;

b) pour les échantillons de fromages à pâte molle et semi-molle et de produits à base de viande soumis à un traitement thermique, les analyses doivent être effectuées uniquement à la fin de la durée de vie.

2.1. *Recherche de Listeria monocytogenes*

La recherche de *Listeria monocytogenes* est effectuée conformément à la version modifiée de la norme EN ISO 11290-1:1996 «Microbiologie des aliments. — Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes* — Partie 1: méthode de recherche».

2.2. *Dénombrement de Listeria monocytogenes*

Le dénombrement de *Listeria monocytogenes* est effectué conformément à la norme EN ISO 11290-2:1998 «Microbiologie des aliments. — Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes* — Partie 2: Méthode de dénombrement» et son amendement EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004 «Modification du milieu d'isolement».

S'il s'avère que l'échantillon est contaminé, il est supposé que la majorité des produits présentent de faibles niveaux de contamination par *Listeria monocytogenes*. Afin de permettre l'estimation de faibles quantités dans les échantillons (entre 10 et 100 cfu/g), 1 ml de la dilution primaire est analysé en double comme indiqué dans l'amendement EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004:

a) étalement à la surface de trois boîtes de Petri de 90 mm de diamètre, ou

b) étalement à la surface d'une boîte de Petri de 140 mm de diamètre.

En raison de possibles contaminations à des niveaux plus élevés par *Listeria monocytogenes*, 0,1 ml de la dilution primaire doit être étalé sur la surface d'une boîte de Petri afin de permettre le dénombrement jusqu'à $1,5 \times 10^4$ cfu/g. Cette mise en culture doit être réalisée en simple, comme le prévoit la norme ISO 7218:2007 «Microbiologie des aliments — Exigences générales et recommandations».

3. **Analyses du pH et de l'activité de l'eau (a_w) sur le poisson fumé et «gravad lax»**

3.1. *Détermination du pH*

Le pH de l'échantillon est déterminé conformément à la norme EN ISO 2917:1999 «Viande et produits à base de viande — Mesurage du pH — Méthode de référence».

L'analyse doit être réalisée sur l'échantillon soumis à essai au moment de son arrivée au laboratoire. La technique non destructive mentionnée dans la méthode ISO est recommandée pour mesurer le pH de l'échantillon.

Le résultat doit être arrondi à la $0,05^e$ unité de pH la plus proche.

3.2. *Détermination de l'activité de l'eau (a_w)*

L'activité de l'eau (a_w) de l'échantillon est déterminée conformément à la norme EN ISO 21807:2004 «Microbiologie des aliments — Détermination de l'activité de l'eau».

L'analyse doit être réalisée sur l'échantillon au moment de son arrivée au laboratoire. La méthode doit pouvoir fonctionner dans la gamme de 0,999 à 0,9000 et la limite de répétabilité doit correspondre à un écart type de 0,002.

La valeur communiquée doit contenir au moins deux chiffres significatifs.

4. **Stockage des isolats**

Une souche de *Listeria monocytogenes* confirmée par échantillon positif est conservée en vue d'éventuelles études de typage ultérieures. Si les méthodes de recherche et de dénombrement mettent toutes deux en évidence des souches de *Listeria monocytogenes*, seuls les isolats obtenus par dénombrement sont conservés.

Les isolats sont stockés par les laboratoires nationaux de référence conformément à des méthodes appropriées de collection de cultures tant que cela garantit la viabilité des souches pendant au moins deux années en vue du typage des souches.

PARTIE D

RAPPORTS

1. **Dispositions générales**

Les informations que les États membres doivent communiquer, dans la mesure où celles-ci sont disponibles ou accessibles, sont classées en deux grandes catégories:

a) un bilan du programme coordonné de surveillance et des résultats obtenus; le bilan doit se présenter sous la forme d'un compte rendu écrit;

b) des données détaillées sur chaque échantillon soumis à essai dans le cadre du plan d'échantillonnage; ces informations doivent être présentées sous forme de données brutes en utilisant le «dictionnaire de données» et les formulaires de collecte de données prévus à l'article 5, paragraphe 2.

2. **Informations à inclure dans le bilan du programme coordonné de surveillance et des résultats obtenus**

a) nom de l'État membre;

b) date de début et de fin de l'échantillonnage et de l'analyse;

c) nombre d'échantillons de denrées alimentaires prêtes à être consommées prélevés dans les points de vente au détail et analysés:

i) fromages à pâte molle et semi-molle,

ii) poisson fumé et «gravad lax», emballé,

iii) produits à base de viande soumis à un traitement thermique, emballés;

d) résultats globaux:

prévalence et proportion d'échantillons dépassant la limite de 100 cfu/g de *Listeria monocytogenes* dans les fromages à pâte molle et semi-molle, les poissons fumés et «gravad lax» et les produits à base de viande soumis à un traitement thermique entrant dans le champ d'application du programme coordonné de surveillance;

e) description des marchés des fromages à pâte molle et semi-molle, des poissons fumés et «gravad lax» et des produits à base de viande soumis à un traitement thermique dans l'État membre:

i) taille globale absolue du marché (si disponible),

ii) part de marché des différents types de points de vente au détail, tels que les supermarchés, les petits magasins, les épiceries fines spécialisées et les marchés de rue (si disponible),

iii) part de marché de la production importée (échanges dans l'Union et importations en provenance de pays tiers) et domestique (si disponible),

iv) part de marché des différents types de produits, (si disponible);

f) points de vente au détail soumis à l'échantillonnage:

type de points de vente pris en compte: par exemple, supermarchés, petits magasins, etc.;

g) répartition géographique de l'échantillonnage — villes prises en compte (pourcentage de la population humaine couverte);

h) description de la procédure de randomisation utilisée pour l'échantillonnage des points de vente au détail:

randomisation mensuelle;

i) remarques sur la représentativité globale du programme d'échantillonnage;

j) méthode de préparation de l'échantillon destiné à la mesure du pH;

k) méthode d'analyse utilisée pour déterminer l'activité de l'eau (a_w).

3. **Informations à inclure dans les données individuelles détaillées de chaque échantillon**

a) Type d'échantillon:

i) fromages emballés à pâte molle et semi-molle,

ii) poisson fumé et «gravad lax», emballé,

iii) produits à base de viande soumis à un traitement thermique, emballés;

b) Sous-type de l'échantillon:

i) fromages à base de lait cru/thermisé/pasteurisé,

ii) fromages à base de lait de vache/chèvre/brebis/bufflonne/lait de mélange,

iii) fromages à croûte lavée, affinés aux moisissures, en saumure ou autres fromages affinés,

iv) produits tranchés et non tranchés,

v) poisson fumé à froid/à chaud ou «gravad lax»,

vi) espèce du poisson;

c) conservateurs utilisés dans le poisson fumé ou «gravad lax» (tels que mentionnés sur l'étiquette);

d) croûte de fromage incluse dans la prise d'essai pour analyse (oui/non, et si la réponse est oui, indiquer également la proportion si celle-ci est disponible);

e) code du laboratoire participant à l'analyse initiale;

f) date du prélèvement d'échantillons;

g) date limite de consommation du produit échantillonné;

h) date de production/d'emballage (si disponible);

i) température de surface de l'échantillon dans le point de vente au détail;

j) température de stockage dans le laboratoire jusqu'à la fin de la durée de vie;

k) analyse immédiatement après échantillonnage (uniquement dans le cas du poisson fumé et «gravad lax»)/fin de la durée de vie;

l) date du début de l'analyse en laboratoire;

m) Recherche de *Listeria monocytogenes*

résultats qualitatifs (absence/présence dans 25 g);

n) quantification de *Listeria monocytogenes*:

résultats quantitatifs (ufc/g);

o) pH (uniquement pour le poisson fumé et «gravad lax»);

p) activité de l'eau (a_w) (uniquement pour le poisson fumé et «gravad lax»);

q) code de la ville;

r) code du point de vente;

s) type de détaillant:

i) supermarché,

ii) petit magasin/détaillant indépendant,

iii) épicerie fine spécialisée,

iv) marché de rue/marché de producteurs;

t) pays de production:

vérifié par rapport à la marque d'identification figurant sur l'emballage ou sur la documentation commerciale;

u) préemballé:

i) emballé sous atmosphère modifiée,

ii) emballé sous vide,

iii) emballé au stade du point de vente au détail (uniquement pour les fromages);

v) qualité organoleptique de l'échantillon.

ANNEXE II

Nombre d'échantillons à prélever par catégorie de denrées alimentaires prêtes à être consommées dans les États membres

(visé à l'article 4, paragraphe 5)

État membre	Population au 1.1.2008 (données Eurostat)		Taille harmonisée de l'échantillon stratifié	
	N (millions)	%	Par catégorie de denrées alimentaires et étape d'analyse (*)	Taille totale de l'échantillon
Belgique – BE	10,7	2,1	60	240
Bulgarie – BG	7,6	1,5	60	240
République tchèque – CZ	10,4	2,1	60	240
Danemark – DK	5,576	1,1	60	240
Allemagne – DE	82,2	16,5	400	1 600
Estonie – EE	1,3	0,3	30	120
Irlande – IE	4,4	0,9	30	120
Grèce – EL	11,2	2,3	60	240
Espagne – ES	45,3	9,1	200	800
France – FR	63,8	12,8	400	1 600
Italie – IT	59,6	12,0	400	1 600
Chypre – CY	0,8	0,2	30	120
Lettonie – LV	2,3	0,5	30	120
Lituanie – LT	3,4	0,7	30	120
Luxembourg – LU	0,5	0,1	30	120
Hongrie – HU	10,0	2,0	60	240
Malte – MT	0,4	0,1	30	120
Pays-Bas – NL	16,4	3,3	60	240
Autriche – AT	8,3	1,7	60	240
Pologne – PL	38,1	7,7	200	800
Portugal – PT	10,6	2,1	60	240
Roumanie – RO	21,5	4,3	60	240
Slovénie – SI	2,0	0,4	30	120
Slovaquie – SK	5,4	1,1	60	240
Finlande – FI	5,3	1,1	60	240
Suède – SE	9,2	1,8	60	240
Royaume-Uni – UK	61,2	12,3	400	1 600
Total UE	497,5	100,0	3 020	12 080

(*) Pour le poisson fumé et «gravad lax»: deux échantillons sont prélevés sur chaque lot. L'un de ces échantillons est analysé le jour de sa réception par le laboratoire, l'autre à la fin de la durée de vie (voir annexe I, partie C, point 1.2).

ANNEXE III

Participation financière maximale accordée par l'Union aux États membres

(en EUR)

État membre	Montant total maximal de cofinancement pour les analyses concernant				
	la recherche de *Listeria monocytogenes*	le dénombrement de *Listeria monocytogenes*	le pH	l'activité de l'eau(wa)	Total
Belgique – BE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Bulgarie – BG	14 400	14 400	900	1 200	30 900
République tchèque – CZ	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Danemark – DK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Allemagne – DE	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Estonie – EE	7 200	7 200	450	600	15 450
Irlande – IE	7 200	7 200	450	600	15 450
Grèce – EL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Espagne – ES	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
France – FR	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Italie – IT	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Chypre – CY	7 200	7 200	450	600	15 450
Lettonie – LV	7 200	7 200	450	600	15 450
Lituanie – LT	7 200	7 200	450	600	15 450
Luxembourg – LU	7 200	7 200	450	600	15 450
Hongrie – HU	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Malte – MT	7 200	7 200	450	600	15 450
Pays-Bas – NL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Autriche – AT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Pologne – PL	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Portugal – PT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Roumanie – RO	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Slovénie – SI	7 200	7 200	450	600	15 450
Slovaquie – SK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Finlande – FI	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Suède – SE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Royaume-Uni – UK	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Total UE	724 800	724 800	45 300	60 400	1 555 300

ANNEXE IV

Rapport financier certifié sur la mise en œuvre d'un programme coordonné de surveillance de *Listeria monocytogenes* dans des catégories choisies de denrées alimentaires prêtes à être consommées

Période de référence: du .....au .....

Déclaration des dépenses supportées pour le programme coordonné de surveillance pouvant bénéficier de la participation financière de l'Union

Numéro de référence de la décision de la Commission accordant une participation financière de l'Union: .....

Coûts supportés concernant	Nombre d'essais	Total des dépenses supportées pour les analyses pendant la période de référence (en monnaie nationale)
Analyses de recherche de *Listeria monocytogenes*		
Analyses de dénombrement de *Listeria monocytogenes*		
Analyses de détermination du pH		
Analyses de détermination de l'activité de l'eau (a_w)		

Déclaration du bénéficiaire

Je certifie

— que les dépenses susmentionnées sont réelles, qu'elles ont été exposées lors de la réalisation des tâches définies dans la décision 2010/75/UE et qu'elles étaient indispensables à la bonne exécution desdites tâches,

— que toutes les pièces justificatives de ces dépenses sont disponibles à des fins de contrôle,

— qu'aucune autre participation de l'Union n'a été demandée pour ce programme coordonné de surveillance.

Date: .....

Personne financièrement responsable: .....

Signature: .....