A BIZOTTSÁG HATÁROZATA

(2010. február 5.)

az egyes fogyasztásra kész élelmiszerekben a *Listeria monocytogenes* előfordulási gyakoriságát vizsgáló, a tagállamokban végrehajtandó összehangolt monitoringprogramhoz nyújtott uniós pénzügyi hozzájárulásról

(az értesítés a C(2010) 592. számú dokumentummal történt)

(2010/75/EU)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állategészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről szóló, 2004. április 29-i 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 66. cikkére,

tekintettel a zoonózisok és zoonózis-kórokozók monitoringjáról szóló, 2003. november 17-i 2003/99/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvre [2] és különösen annak 5. cikkére,

mivel:

(1) A 882/2004/EK rendelet meghatározza többek között a 882/2004/EK rendelet alkalmazásának biztosításához szükséges intézkedések végrehajtásának uniós pénzügyi támogatására vonatkozó eljárásokat.

(2) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) és az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ 2006-ban [3] és 2007-ben [4] jelentést adott ki a zoonózisok, zoonózis-kórokozók és antimikrobiális szerekkel szembeni rezisztencia tendenciáiról és forrásairól az Európai Unióban (EFSA–ECDC jelentések). E jelentések szerint 2006-ban összesen 1 588 listeriosis (*Listeria monocytogenes*) okozta emberi megbetegedést regisztráltak 25 tagállamban. Emellett 2007-ben 1 558 esetről érkezett jelentés 26 tagállamból. A jelentések rámutattak továbbá arra is, hogy az ilyen jellegű emberi megbetegedések száma a 2001 és 2006 közötti időszakban jelentős mértékben megnövekedett. A megbetegedések gyakran súlyosnak bizonyulnak és a halálozási arány is magas.

(3) Az a tény, hogy a *Listeria monocytogenes* a különböző élelmiszerekben már alacsony, 2–4 °C-os hőmérsékleten is képes szaporodni, a *Listeria monocytogenes* viszonylag hosszú ideig eltartható, fogyasztásra kész élelmiszerekben való előfordulásának vizsgálatát különösen fontossá teszi.

(4) Az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló, 2005. november 15-i 2073/2005/EK rendelet [5] értelmében az élelmiszer-ipari vállalkozóknak a helyes higiéniai gyakorlat, valamint a veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontokon (HACCP) alapuló eljárások alkalmazásának keretében biztosítaniuk kell a fogyasztásra kész élelmiszerekben előforduló *Listeria monocytogenes*-re vonatkozó élelmiszer-biztonsági kritériumok teljesülését.

(5) Az EFSA–ECDC jelentések rámutattak arra, hogy a *Listeria monocytogenes*-re vonatkozó kritériumoknak való megfelelés hiánya a fogyasztásra kész sajtok, valamint a fogyasztásra kész halászati termékek és hőkezelt húskészítmények esetében jelentkezik a legnagyobb arányban.

(6) A *Listeria monocytogenes* elsősorban az élelmiszereken keresztül veszélyezteti az emberek egészségét. Ezért a fogyasztásra kész halászati termékek, sajtok és hőkezelt hústermékek *Listeria monocytogenes* fertőzöttségének előfordulási gyakoriságát és mértékét összehangolt és összehasonlítható módon fel kell mérni egy, a tagállamokban kiskereskedelmi szinten végrehajtandó összehangolt monitoringprogram révén.

(7) A fogyasztásra kész termékekben a *Listeria monocytogenes* szaporodását jelentős mértékben befolyásolja a termék pH-értéke, vízaktivitása és tárolási hőmérséklete. Modellezés révén meg lehet becsülni a fogyasztásra kész termékekben lévő *Listeria monocytogenes* szaporodását különböző hőmérsékleti körülmények között.

(8) Amennyiben az uniós jogszabályokban nincs megfelelő meghatározás, a Codex Alimentarius Bizottság által kiadott, sajtra vonatkozó általános Codex-előírásban (CODEX STAN 283-1978, módosítva 2008-ban) és az érlelés nélküli sajtokra, többek között a friss sajtokra vonatkozó Codex-előírásban (CODEX STAN 221-2001, módosítva 2008-ban) található fogalommeghatározásokat kell alkalmazni a fogyasztásra kész sajtok összehangolt meghatározásának biztosítására.

[1] HL L 165., 2004.4.30., 1. o.
[2] HL L 325., 2003.12.12., 31. o.
[3] *The EFSA Journal* (2007) 130.
[4] *The EFSA Journal* (2009) 223.
[5] HL L 338., 2005.12.22., 1. o.

(9) A 2003/99/EK irányelv előírja, hogy összehangolt monitoringprogramok hozhatók létre a zoonózisokkal, illetve zoonózis-kórokozókkal kapcsolatos kockázatok becslésére vagy bázisértékek megállapítására, különösen akkor, ha egyedi igények merülnek fel.

(10) Az EFSA-n belül a zoonózismegfigyelési adatok gyűjtésével foglalkozó munkacsoport 2009 májusában jelentést [1] fogadott el az Európai Unióban kiskereskedelmi szinten forgalmazott, fogyasztásra kész élelmiszerek egyes kategóriáiban előforduló *Listeria monocytogenes* összehangolt monitoringprogramjára vonatkozóan javasolt műszaki előírásokról.

(11) Tekintve a *Listeria monocytogenes* fogyasztásra kész élelmiszerekben való előfordulási gyakoriságáról szóló összehasonlítható adatok gyűjtésének fontosságát, az összehangolt monitoringprogram végrehajtásához uniós pénzügyi hozzájárulást célszerű nyújtani.

(12) A laboratóriumi vizsgálatok során felmerülő költséget indokolt megtéríteni egy adott összeghatárig. Az összes többi felmerülő költség – például mintavétel, utazás, adminisztráció – esetében uniós pénzügyi hozzájárulás nem igényelhető.

(13) Uniós pénzügyi hozzájárulás olyan mértékben adható, amennyiben az összehangolt monitoringprogramot e határozattal összhangban végzik, és azzal a feltétellel, hogy az illetékes hatóságok az e határozatban előírt határidőn belül benyújtják az összes szükséges információt.

(14) Az igazgatási hatékonyság érdekében az uniós pénzügyi hozzájárulás igényléséhez bemutatott összes kiadást euróban kell megadni. A közös agrárpolitika finanszírozásáról szóló, 2005. június 21-i 1290/2005/EK tanácsi rendelettel [2] összhangban a nem euróban felmerülő kiadásokra alkalmazott átváltási árfolyam az Európai Központi Bank által annak a hónapnak az első napja előtt jegyzett árfolyam, amely hónapban a tagállam benyújtotta a kérelmet.

(15) Ez a határozat az Európai Közösségek általános költségvetésére alkalmazandó költségvetési rendeletről (költségvetési rendelet) szóló, 2002. június 25-i 1605/2002/EK, Euratom tanácsi rendelet [3] 75. cikke, a költségvetési rendelet végrehajtására vonatkozó részletes szabályok 90. cikke, valamint az Európai Közösségek általános költségvetésének végrehajtására vonatkozó belső szabályok 15. cikke értelmében vett finanszírozási határozatnak minősül.

(16) Az e határozatban előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

1. cikk

Tárgy

Ez a határozat összehangolt monitoringprogramot hoz létre a 2. cikkben meghatározott egyes fogyasztásra kész élelmiszer-kategóriákban előforduló *Listeria monocytogenes* gyakoriságának vizsgálatára kiskereskedelmi szinten, és szabályokat állapít meg az e program tagállamokban történő végrehajtásához való uniós pénzügyi hozzájárulásra.

2. cikk

Az összehangolt monitoringprogram hatálya és időtartama

(1) A tagállamok összehangolt monitoringprogramot hajtanak végre a következő fogyasztásra kész élelmiszer-kategóriákban előforduló *Listeria monocytogenes* gyakoriságának véletlenszerű, kiskereskedelmi szinten végzett mintavételezés útján történő felmérésére:

a) csomagolt (nem fagyasztott) meleg- vagy hidegfüstöléssel készített, illetve pácolt hal;

b) lágy és félkemény sajtok, a friss sajtok kivételével;

c) csomagolt hőkezelt húskészítmények.

(2) Az (1) bekezdésben említett összehangolt monitoringprogram mintavételi időszaka 2010. január 1-jétől legkésőbb 2010. december 31-ig tart.

3. cikk

Fogalommeghatározások

E határozat alkalmazásában a következő fogalommeghatározásokat kell alkalmazni:

1. „fogyasztásra kész élelmiszer”: a 2073/2005/EK rendelet 2. cikkének g) pontjában meghatározottak szerinti fogyasztásra kész élelmiszer;

2. „eltarthatósági idő”: a 2073/2005/EK rendelet 2. cikkének f) pontjában meghatározottak szerinti eltarthatósági idő;

3. „tétel”: a 2073/2005/EK rendelet 2. cikkének e) pontjában meghatározottak szerinti tétel;

[1] *The EFSA Journal* (2009) 300, 1–66. o.
[2] HL L 209., 2005.8.11., 1. o.
[3] HL L 248., 2002.9.16., 1. o.

4. „kiskereskedelem”: az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 3. cikkének (7) bekezdésében meghatározottak szerinti kiskereskedelem; e határozat alkalmazásában azonban a kiskereskedelem fogalma csak a közvetlenül a fogyasztók részére történő értékesítéssel foglalkozó üzletekre, bevásárlóközpontokra és egyéb hasonló árusítóhelyekre terjed ki; az elosztóközpontok, közétkeztetési tevékenységek, intézményi étkeztetések, üzemi étkezdék, éttermek és az egyéb élelmiszer-ellátó helyek és nagykereskedelmi árusítóhelyek nem tartoznak a fogalommeghatározás alkalmazási körébe;

5. „feldolgozás”: az élelmiszer-higiéniáról szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([2]) 2. cikke (1) bekezdésének m) pontjában meghatározottak szerinti feldolgozás;

6. „húskészítmények”: az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([3]) I. mellékletének 7.1. pontjában meghatározottak szerinti húskészítmények;

7. „előállító ország”: a 853/2004/EK rendelet II. melléklete I. szakasza B. részének 6. pontjában meghatározott azonosító jelölésen feltüntetett ország;

8. „csomagolt élelmiszer”: olyan élelmiszer, amelynek teljes külső felületét áteresztő vagy nem áteresztő anyaggal fedik be, hogy az élelmiszer a környezettel közvetlenül ne érintkezhessen;

9. „védőgázas csomagolású élelmiszer”: olyan élelmiszer, amelynek csomagolását légmentesen lezárták, miután a levegőt a csomagból eltávolították, és a levegő helyébe szén-dioxidból, oxigénből és/vagy nitrogénből álló szigorúan szabályozott gázkeveréket juttattak;

10. „vákuumcsomagolású élelmiszer”: olyan élelmiszer, amelynek csomagolását légmentesen lezárták, miután a levegőt a csomagból eltávolították;

11. „füstölt hal”: füstöléssel kezelt hal;

12. „pácolt hal”: hőkezelés nélkül sóban és cukorban kezelt hal;

13. „érlelt sajtok”: olyan sajtok, amelyek a gyártás után közvetlenül nem fogyaszthatók, és amelyeket egy bizonyos ideig olyan hőmérsékleten és egyéb körülmények között tartanak, amelynek eredményeképpen az adott sajt jellegzetes biokémiai és fizikai tulajdonságai kialakulnak;

14. „lágy sajtok”: olyan sajtok, amelyek százalékos nedvességtartalma zsír nélkül meghaladja a 67 %-ot;

15. „félkemény sajtok”: olyan sajtok, amelyek állaga csak egy kicsit keményebb a lágy sajtokénál. E sajtok százalékos nedvességtartalma zsír nélkül 62–67 % körül mozog. A félkemény sajtok jellegzetesen kemény, de rugalmas állagúak;

16. „penésszel érlelt sajtok”: olyan sajtok, amelyekben az érlelést elsősorban a sajt belsejében és/vagy felszínén elszaporodó jellegzetes penész végzi el;

17. „rúzsflórával érlelt sajtok”: olyan sajtok, amelyek kérgét az érlelés során vagy azt követően a kívánt – például *Penicillium candidum* vagy *Brevibacterium linens* – mikroorganizmustenyészettel kezelik, vagy azon természetes úton ilyen tenyészet alakul ki. Az így kialakuló réteg vagy rúzs a sajt kérgének részévé válik;

18. „sós lében érlelt sajtok”: az értékesítésig vagy csomagolásig sós lében érlelt és tartott sajtok;

19. „friss sajtok”: olyan, túró jellegű sajtok, amelyeket egyáltalán nem érlelnek; ilyen például a túró, a mozzarella, a ricotta és a quark. Az összehangolt monitoringprogram nem terjed ki a friss sajtokra.

4. cikk

Mintavétel, elemzések és adatrögzítés a tagállamokban

(1) A mintavételt az illetékes hatóság végzi, vagy az ő felügyelete alatt végzik.

(2) A *Listeria monocytogenes*-szel, a pH-értékkel és a vízaktivitással kapcsolatos elemzéseket *Listeria monocytogenes* vizsgálatával foglalkozó nemzeti referencialaboratóriumokban végzik el.

(3) Az illetékes hatóságok a nemzeti referencialaboratóriumokon kívül más, a *Listeria monocytogenes* hivatalos ellenőrzésében részt vevő akkreditált laboratóriumokat is kijelölhetnek a *Listeria monocytogenes*, a pH-érték és a vízaktivitás elemzésének elvégzésére.

(4) Az (1), (2) és (3) bekezdésben említett mintavételt és elemzéseket, valamint a vonatkozó adatok rögzítését az I. mellékletben meghatározott technikai előírásoknak megfelelően kell végezni.

(5) A tagállamokban a fogyasztásra kész élelmiszerekből kategóriánként begyűjtendő minták számát a II. melléklet határozza meg.

([1]) HL L 31., 2002.2.1., 1. o.
([2]) HL L 139., 2004.4.30., 1. o.
([3]) HL L 139., 2004.4.30., 55. o.

5. cikk

Az adatok összegyűjtése, értékelése, jelentése és felhasználása uniós szinten

(1) A tagállamok összegyűjtik és értékelik a mintavétel, valamint az e határozat 4. cikkének (1), (2) és (3) bekezdésében meghatározott, a *Listeria monocytogenes*-re, pH-értékre és vízaktivitásra vonatkozó elemzések eredményét.

Az eredményeket, az eredmények értékelését, valamint minden egyéb vonatkozó adatot fel kell tüntetni az összehangolt monitoringprogram végrehajtásáról szóló végső jelentésben, amelyet 2011. május 31. előtt be kell nyújtani a Bizottsághoz.

(2) A Bizottság 2009. december 31-ig rendelkezésre bocsátja az (1) bekezdésben említett jelentés illetékes hatóságok által történő elkészítéséhez használandó adatszótárt és adatgyűjtési űrlapokat.

(3) Az (1) bekezdésben meghatározott végső jelentéseket a Bizottság továbbítja az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságnak (EFSA), amely megvizsgálja azokat, a *Listeria monocytogenes*-re vonatkozó élelmiszer-biztonsági kritériumoknak való megfelelésre és a különböző tárolási körülmények közötti mikrobiológiai szaporodásra vonatkozó előrejelző modelleket dolgoz ki, és hat hónapon belül összefoglaló jelentést ad ki.

(4) Azon adatok felhasználásához, amelyeket a tagállamok nem az összehangolt monitoringprogram céljából nyújtottak be, a tagállamok előzetes hozzájárulása szükséges.

(5) Az adatokat és eredményeket az egyedi eredmények titkosságát biztosító formában kell nyilvánosságra hozni.

6. cikk

Az uniós pénzügyi hozzájárulás megadásának feltételei

(1) A 4. cikk (2) bekezdésében meghatározott elemzések költségeihez a tagállamok a 17 04 02. költségvetési tételből összesen 1 555 300 EUR uniós pénzügyi hozzájárulásban részesülnek a III. mellékletben társfinanszírozásra megállapított legnagyobb teljes összegig.

(2) Az (1) bekezdésben említett uniós pénzügyi hozzájárulást akkor kapja meg a tagállam, ha az összehangolt monitoringprogramot az uniós jog vonatkozó rendelkezéseinek – köztük a versenyjogi és közbeszerzési szabályoknak – megfelelően hajtja végre, valamint teljesíti a következő feltételeket:

Az összehangolt monitoringprogram végrehajtásáról szóló végső jelentést 2011. május 31-ig be kell nyújtania a Bizottsághoz; a jelentésnek tartalmaznia kell:

i. az I. melléklet D. részében meghatározott valamennyi információt;

ii. alátámasztásként a tagállamoknál az elemzések kapcsán felmerült költségek igazolását; az igazolásban legalább a IV. mellékletben meghatározott információkat kell megadni.

(3) Amennyiben a (2) bekezdésben említett végső jelentést későn nyújtják be, akkor az uniós pénzügyi hozzájárulás 2011. július 1-jén 25 %-kal, 2011. augusztus 1-jén 50 %-kal és 2011. szeptember 1-jén 100 %-kal csökken.

7. cikk

Legnagyobb megtérítendő összegek

Az elemzések költségeinek megtérítéseként a tagállamok számára kifizetendő uniós pénzügyi hozzájárulás legnagyobb összegei nem haladhatják meg a következőket:

a) a *Listeria monocytogenes* kimutatásához vizsgálatonként 60 EUR;

b) a *Listeria monocytogenes* megszámlálásához vizsgálatonként 60 EUR;

c) a pH-érték elemzéséhez vizsgálatonként 15 EUR;

d) a vízaktivitás (a_w) elemzéséhez vizsgálatonként 20 EUR.

8. cikk

Kiadásokra vonatkozó átváltási árfolyam

Ha egy tagállamnál a kiadások nem euróban merülnek fel, akkor az érintett tagállam az említett kiadásokat euróra váltja át az Európai Központi Bank által annak a hónapnak az első napja előtt jegyzett legutolsó árfolyamon, amely hónapban a tagállam a kérelmet benyújtotta.

9. cikk

Címzettek

Ennek a határozatnak a tagállamok a címzettjei.

Kelt Brüsszelben, 2010. február 5-én.

a Bizottság részéről
Androulla VASSILIOU
a Bizottság tagja

I. MELLÉKLET

(a 4. cikk (4) bekezdése szerint)

A. RÉSZ

MINTAVÉTELI RENDSZER

1. **Mintavételre kerülő termékek**

A fogyasztásra kész élelmiszerek következő kategóriáiból kell mintát venni kiskereskedelmi szinten:

1.1. *Csomagolt (nem fagyasztott) meleg- vagy hidegfüstöléssel kezelt, illetve pácolt hal*

E kategóriába vákuumcsomagolású vagy védőgázas csomagolással ellátott termékek tartoznak.

A hal lehet szeletelt vagy egész. A csomagolt termék lehet egész vagy fél hal, illetve hal egy darabja, halbőrrel vagy anélkül.

1.2. *Lágy, illetve félkemény sajtok, a friss sajtok kivételével*

E kategóriába a nyers, termizált vagy pasztőrözött állati tejből készített sajtok tartoznak. Ezek lehetnek rúzsflórával, penésszel vagy sós lében érlelt sajtok.

A sajt lehet csomagolt (például muszlinanyagba tekert), vagy olyan sajt, amely csomagolatlanul kerül kiskereskedelmi forgalomba, de amelyet a fogyasztó részére történő értékesítés helyén csomagolva árulnak.

1.3. *Csomagolt hőkezelt húskészítmények*

1.3.1. E kategóriába a hőkezelt, majd azt követően feldolgozott és vákuum- vagy védőgázas csomagolásban kiszerelt húskészítmények tartoznak.

1.3.2. Ebbe a termékkategóriába tartoznak azok a csomagolatlan, illetve áteresztő csomagolású húskészítmények is, amelyeket a hőkezelés és a csomagolás között felszeleteltek vagy más módon kezeltek. E termékeket a hőkezelés után füstölni is lehet.

Ebbe a kategóriába különösen a következők tartoznak:

a) hideg, főtt húskészítmények: ezek a termékek tipikusan egész vagy nagyobb darab anatómiai, illetve feldolgozott részekből állnak (például a szeletelt főtt sonka és a főtt csirkefilé);

b) kolbász;

c) pástétom.

1.3.3. Ebbe a kategóriába nem tartoznak bele:

a) a hőkezelés után szárított húskészítmények, mint például a jerky húskészítmények (vékonyra szeletelt szárított marhahús);

b) a nem áteresztő csomagolásban hőkezelt, és azt követően már nem kezelt húskészítmények;

c) a fermentált húskészítmények, például a fermentált kolbász.

2. **Mintavételi terv**

Az összehangolt monitoringprogram keretében olyan arányosan rétegezett mintavételi rendszert alkalmaznak, amelyben a mintákat az adott tagállam lakosságának nagysága szerint, arányosan osztják ki a tagállamok között.

2.1. *Mintavételi terv*

2.1.1. Minden tagállamnak egy többszintű klaszterterv alapján készített mintavételi tervvel kell rendelkeznie:

a) az első szint a mintavételbe bevont fontosabb városokat/településeket tartalmazza;

b) a második szint a mintavételbe bevont kiskereskedelmi árusítóhelyeket tartalmazza;

c) a harmadik szint a mintavételbe bevont három, fogyasztásra kész élelmiszer-kategórián belüli különböző élelmiszertermékeket tartalmazza.

2.1.2. A mintavételi tervet az illetékes hatóságnak kell elkészítenie úgy, hogy a terv a következőket tartalmazza:

a) az összehangolt monitoringprogramba bevont városok/települések;

b) az érintett kiskereskedelmi árusítóhelyek típusai és a minták százalékos aránya kategóriánként;

c) a mintavételezés éves ütemterve.

2.1.3. Amennyiben megfelelő értékesítési adatok nem állnak rendelkezésre, a mintavételi tervnek a következőket is tartalmaznia kell:

a) a mintavételre kerülő terméktípusok a három, fogyasztásra kész élelmiszer-kategórián belül;

b) az a) pontban említett minden egyes terméktípusból begyűjtendő minták száma.

2.1.4. A tagállamoknak az alábbiakban ismertetett szabályok szerint és a hozzáférhető legjobb értékesítési adatok alapján kell elkészíteniük a mintavételi tervet. Az említett értékesítési adatok beszerzésében, illetve abban, hogy az adatokat hogyan lehet beszerezni, gyakran a nemzeti kereskedelmi szövetségek tudnak segítséget nyújtani. Értékesítési adatok hiányában a piaci részesedésre vonatkozó legjobb központi szinten készített becsléseket kell használni a mintavételi tervben. Amennyiben semmilyen megbízható értékesítési adat nem áll rendelkezésre, az illetékes hatóságoknak egy, az adott területtel foglalkozó mintavevőt kell megbízniuk a mintavételre kerülő terméktípusok kiválasztásával.

2.2. *Az érintett kiskereskedelmi árusítóhely-típusok kiválasztása*

Az illetékes hatóságok kiválasztják azokat a kiskereskedelmi árusítóhelyeket, ahonnan mintát kell venni. A mintavételbe bevont kiskereskedelmi árusítóhely-típusok általában a következők: bevásárlóközpontok, kis üzletek, csemegeboltok és piacok (például termelői vagy országos piacok).

Ha a legnagyobb árusítóhely-kategória (például bevásárlóközpontok) az egyik fogyasztásra kész élelmiszer-kategória értékesítésében legalább 80 %-os piaci részesedéssel rendelkezik, csak ezekből az árusítóhelyekből kell mintákat gyűjteni. Egyéb esetben a második legnagyobb árusítóhely-kategóriát is be kell vonni a mintavételbe, egészen addig, amíg a piaci lefedettség legalább 80 %-os értéket el nem ér.

Ha a mintavételt egy mintavételi terv alapján végzik, az egyes fogyasztásra kész élelmiszer-kategóriákból a kiskereskedelmi árusítóhely-típusonként begyűjtendő minták számát az adott árusítóhely mintavételbe bevont árusítóhely-típusokon belüli piaci részesedésének arányában kell meghatározni.

2.3. *Amintavételezésbe bevont városok vagy települések kiválasztása*

A mintavételt nagyobb városokban/településeken kell végezni. Tagállamonként legalább két nagyobb várost/települést kell bevonni a mintavételbe.

A mintavételbe bevont városoknak/településeknek a tagállam népességének legalább 30 %-át kell képviselniük. Ha azonban a nyolc legnagyobb város/település részt vesz a mintavételben, a népesség aránya lehet 30 %-nál kevesebb.

2.4. *Amintavétel időpontjának kiválasztása*

A fogyasztásra kész élelmiszerek *Listeria monocytogenes* fertőzöttségi szintje évről évre változhat. Az összehangolt monitoringprogram pontos eredményének biztosítása érdekében a programok időtartamát 12 egy hónapos időszakra bontják, amelyek során azonos számú mintákat kell gyűjteni.

2.5. *Afogyasztásra kész élelmiszerek kiválasztása a mintavételre kerülő három fő kategórián belül*

A három fő kategórián belül a mintavételre kerülő fogyasztásra kész élelmiszereket az értékesítési adatok alapján kell kiválasztani, és azokat a mintavételi tervben részletesen ismertetni kell.

Az egyazon kategórián belüli termékek eltérő jellege miatt azonban elképzelhető, hogy a piaci részesedést nem lehet megfelelő megbízhatósággal megbecsülni. Ilyen esetben az illetékes hatóságok dönthetnek úgy, hogy a mintavevőt bízzák meg a mintavételre kerülő sajtok kiválasztásával, a nemzeti mintavételi terv szerinti becsült piaci részesedéshez való hozzájárulás alapján. Az ilyen mintavételi eljárás során a szükséges információkat a helyi kiskereskedelmi irányító szervezetek által biztosított forgalmi adatokból, vagy még hozzávetőlegesebben a piaci árusítóhelyen tapasztaltak, például a kiskereskedelmi árusítóhely pultján látható választék alapján lehet beszerezni. E megközelítés keretében az illetékes hatóságoknak irányt kell mutatniuk a kategórián belüli fontosabb élelmiszer-típusok piaci részesedésének hozzávetőleges meghatározásával kapcsolatban a piac reprezentatív mintájának (például a nyers/pasztőrözött tejből készült sajtok) legjobb módszeréhez.

B. RÉSZ

A MINTA BEGYŰJTÉSE ÉS SZÁLLÍTÁSA

1. **A minta típusa és részletes leírása**

A mintákat a vevőpultról kell véletlenszerűen vételezni úgy, hogy az egyes minták súlya legalább 100 g legyen. A kiskereskedelmi árusítóhelyen tartott ellenőrzés során a három fogyasztásra kész élelmiszer-kategóriából egyszerre több minta is gyűjthető. Alkalmanként azonban kategóriánként legfeljebb öt tétel vételezhető mintaként.

Csak csomagolt és – a gyártó által csomagolt – érintetlen (lezárt) csomagolású csomagokból kell mintát gyűjteni. Sajtok esetében azonban a kiskereskedelmi árusítóhelyeken csomagolt termékekből is lehet mintát venni.

A mintavételezett termékeket fel kell címkézni, hogy a termékre vonatkozó adatokat rögzíteni lehessen. A címkén többek között a következő adatokat kell feltüntetni:

a) a gyártó ország meghatározása;

b) tételszám;

c) minőségmegőrzési idő;

d) a tárolási hőmérsékletre vonatkozó előírások, ha ilyen adat rendelkezésre áll;

e) egyéb olyan információ, amely a csomagolt fogyasztásra kész élelmiszerek címkéjén általában szerepel.

Amennyiben az a)–d) pontban említett információk közül nem mind szerepel a címkén, a mintavételező elkéri a kiskereskedelmi árusítóhely tulajdonosától, illetve vezetőjétől a termékre vonatkozó és a címkén feltüntetendő adatok tekintetében hiányzó információkat és/vagy ellenőrzi ezeket az információkat a nagykereskedelmi csomagoláson.

Amennyiben a fogyasztásra kész élelmiszeren található címke nem látható tisztán vagy más okból sérült, akkor az adott termékből nem lehet mintát venni. A mintavételre kerülő füstölt vagy pácolt hal minden tételéből két mintát kell gyűjteni. A címkén feltüntetett adatokat, mint például a tételszámot vagy a termék értékesíthetőségének határidejét meg kell vizsgálni annak biztosítása érdekében, hogy a két minta egyazon tételből származik. A két minta közül az egyiket a minta laboratóriumba érkezésének napján, a másikat az eltarthatósági idejének végén kell elemezni.

A lágy és félkemény sajtok, valamint a hőkezelt hústermékek esetében tételenként csak egy mintát kell vételezni, amelyet az eltarthatósági idő végén kell elemezni.

A mintákat külön erre szolgáló mintavevő zacskóba kell elhelyezni, és haladéktalanul el kell küldeni elemzésre a laboratóriumba.

Az eljárás valamennyi szakaszában megfelelő körültekintéssel kell eljárni annak biztosítása érdekében, hogy a mintavételezés, szállítás és tárolás során használt felszerelések nem szennyeződtek *Listeria monocytogenes*-szel.

2. **Információk a mintáról**

A mintára vonatkozóan rendelkezésre álló valamennyi információt fel kell jegyezni egy mintavételi űrlapra, amelynek mintáját az illetékes hatóságnak kell elkészítenie. A mintavételi űrlapot mindig a minta mellett kell tartani. A kiskereskedelmi árusítóhelyen csomagolt sajtból vett minták esetében szükség lehet az adott termékre és a címkén feltüntetendő adatokra vonatkozó információkra, és/vagy arra, hogy ezeket az információkat a nagykereskedelmi kiszerelésen ellenőrizzék.

Mintavételkor a csomagolt minták felületének hőmérsékletét meg kell mérni, és fel kell jegyezni a mintavételi űrlapra.

Az egyes mintákra és ezek mintavételi űrlapjára fel kell ragasztani egy egyedi számot tartalmazó címkét, és ezt a számot kell használni a mintavételtől a vizsgálat végéig. Az illetékes hatóság e célból egyedi számozási rendszert használ.

3. **Minták szállítása**

A mintákat hűtőkonténerekben kell szállítani, 2 és 8 °C közötti hőmérsékleten kell tárolni és a szállítás során óvni kell a külső szennyeződéstől.

Valamennyi fogyasztásra kész élelmiszerből vett mintának a mintavételezés időpontjától számított 24 órán belül a laboratóriumba kell érnie.

Kivételes esetekben a szállítási idő lehet 24 óránál több. A szállítás ideje azonban nem lépheti túl a 48 órát, és semmilyen körülmények között nem fordulhat elő, hogy emiatt a minták vizsgálatára a mintavételezett termék értékesítési ideje után kerüljön sor.

C. RÉSZ

A MINTA ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS ELEMZÉSI MÓDSZEREK

1. **Minták átvétele**

1.1. *Általános szabályok*

A minták átvételekor a laboratóriumnak ellenőriznie kell a mintavevő által a mintavételi űrlapra feljegyzett információkat, és ki kell töltenie az űrlap vonatkozó részeit. A tárolás előtt minden átvett mintán meg kell vizsgálni, hogy a szállításhoz használt csomagolás érintetlen-e. Azokat a mintákat, amelyek hőmérséklete 8 °C-nál magasabb, nem szabad átvenni, kivéve akkor, ha a hőmérséklet a kiskereskedelmi forgalomban is meghaladta a 8 °C-ot.

Az 1.2. pont sérelme nélkül gondoskodni kell a minták hűtéséről eltarthatósági idejük lejártáig.

Amennyiben a minták tárolásáról az eltarthatósági idejük lejártáig kell gondoskodni, a mintákat:

a) a csomagolás címkéjén jelzett hőmérsékleten kell tárolni. Ha a címkén hőmérséklet-intervallum szerepel, a mintát az intervallum felső értékének megfelelő hőmérsékleten kell tárolni;

b) amennyiben a csomagolás címkéjén nem szerepel külön tárolási hőmérséklet, a mintát:

i. azon tagállamnak a hatályos jogszabályaiban vagy iránymutatásaiban meghatározott maximális hűtési hőmérsékleten kell tárolni, amelyben a mintát gyűjtötték, ± 2 °C-os tűréshatárral;

ii. 8 °C-on (± 2 °C) kell tárolni, amennyiben nincs ilyen jogszabály vagy iránymutatás.

Amennyiben a mintavételezett termék eltarthatósági idejének lejárta hétvégére vagy munkaszüneti napra esik, a minta elemzését az eltarthatósági idő lejártát megelőző utolsó munkanapon kell elvégezni.

1.2. *Füstölt, illetve pácolt halra vonatkozó különleges szabályok*

A két minta egyikét a laboratóriumba érkezés napjától számított 24 órán belül kell elemezni. Ha az adott minta elemzését nem végzik el közvetlenül az átvétel után, a mintát az elemzés előtt 3 °C-os (± 2 °C) hűtési hőmérsékleten kell tárolni a laboratóriumban.

A második minta hűtéséről az eltarthatósági idő lejártáig kell gondoskodni.

2. **A minta előkészítése és törzsszuszpenzió készítése**

Minden szakaszban el kell kerülni a minták és a környezet közötti keresztfertőzést. A mintákat a laboratóriumi elemzés megkezdésekor kell kivenni. Ha az elemzés – például a vizsgálati eljárás során fellépő rendellenesség miatt – megszakad, új mintákat kell vételezni.

Az egész termékből vagy egy 100–150 g-os reprezentatív vizsgálati mintából kiindulva el kell készíteni az alaphígítást. Az élelmiszerekből úgy kell mintát venni, hogy a minta keresztmetszete a fogyasztásra szánt rész arányát tükrözze (például 20 % kéreg/felületi rész és 80 % belső rész). Szeletelt csomagolt termék esetén a mintát több szeletből kell venni. A vizsgálati mintát steril eszközzel és csíramentes eljárással apró darabokra kell vágni, és a darabokat egy Stomacher zacskóba kell helyezni. Ebből a keverékből a számláláshoz egy 10 g-os vizsgálati mintát, a kimutatáshoz pedig egy 25 g-os vizsgálati mintát kell venni.

A vizsgálati minta (10 g) térfogatához 9 térfogatnyi (90 ml) hígítófolyadékot kell hozzáadni, majd ezt követően a keveréket egy Stomacher vagy Pulsifier homogenizálóba kell helyezni és homogenizálni 1–2 percig.

Általános hígítóként az „Élelmiszerek és állati takarmányok mikrobiológiája. A *Listeria monocytogenes* kimutatásának és számlálásának horizontális módszere. 2. rész: Telepszámlálási technikák” című EN ISO 11290-2 szabvány szerinti pufferolt peptonvizet lehet használni.

A sajt hígításához az „Élelmiszerek és állati takarmányok mikrobiológiája. Vizsgálati minták, alapszuszpenzió és decimális hígítás készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz. 5. rész: Tej és tejtermékek készítésére vonatkozó különleges szabályok” című EN ISO 6887-5 szabvány szerinti nátrium-citrát-oldatot kell használni.

A *Listeria monocytogenes* kimutatását és számlálásos vizsgálatát a következők szerint kell végezni:

a) füstölt és pácolt hal esetében két elemzést kell végezni:

i. közvetlenül a minta kiskereskedelmi egységben történő begyűjtése után, és

ii. az eltarthatósági idő lejártakor;

b) lágy és félkemény sajtokból, valamint hőkezelt húskészítményből vett minták esetében az elemzést csak az eltarthatósági idő lejártakor kell elvégezni.

2.1. *A Listeria monocytogenes kimutatása*

A *Listeria monocytogenes* kimutatását az „Élelmiszerek és állati takarmányok mikrobiológiája. A *Listeria monocytogenes* kimutatásának és számlálásának horizontális módszere. 1. rész: Kimutatási módszer" című EN ISO 11290-1:1996 szabvány módosított változata szerint kell elvégezni.

2.2. *A Listeria monocytogenes számlálása*

A *Listeria monocytogenes* számlálását az „Élelmiszerek és állati takarmányok mikrobiológiája. A *Listeria monocytogenes* kimutatásának és megszámlálásának horizontális módszere. 2. rész: Számlálási módszer" című EN ISO 11290-2:1998 szabvány és annak „Számlálási táptalaj módosítása" című EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004 módosítása szerint kell elvégezni.

Amennyiben a minta szennyezettnek bizonyul, feltételezhető, hogy a termék nagy része kis mértékben szennyeződött *Listeria monocytogenes*-szel. A mintákban található alacsony számok (10 és 100 cfu/g között) becsléséhez 1 ml alaphígítást párhuzamosan meg kell vizsgálni az EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004 szabvány szerint:

a) három, 90 mm átmérőjű lemez felületére szélesztve; vagy

b) egy, 140 mm átmérőjű lemez felületére szélesztve.

A nagyobb *Listeria monocytogenes* fertőzöttségi szint lehetősége miatt 0,1 ml alaphígítást kell egy lemez felületére széleszteni, legfeljebb $1,5 \times 10^4$ cfu/g számlálásos vizsgálatához. Ezt a vizsgálatot az „Élelmiszerek és állati takarmányok mikrobiológiája. Mikrobiológiai vizsgálatokra vonatkozó általános követelmények és iránymutatások" című ISO 7218:2007 szabvány szerint egy lemez felhasználásával kell elvégezni.

3. **Füstölt és pácolt hal pH-értékének és vízaktivitásának (a_w) elemzése**

3.1. *A pH-érték meghatározása*

A minta pH-értékének meghatározását a „Hús és hústermékek. pH-érték mérése. Referencia-módszer" című EN ISO 2917:1999 szabvány szerint kell elvégezni.

A vizsgált minta elemzését a laboratóriumba érkezéskor kell elvégezni. A minta pH-értékének méréséhez az ISO módszerben említett roncsolásmentes eljárás alkalmazása ajánlott.

Az eredményt a pH-érték legközelebbi 0,05-ös egységéhez kerekítve kell jelenteni.

3.2. *A vízaktivitás (a_w) meghatározása*

A minta vízaktivitásának (a_w) meghatározását az „Élelmiszerek és állati takarmányok mikrobiológiája. Vízaktivitás meghatározása" című EN ISO 21807:2004 szabvány szerint kell elvégezni.

A vizsgált minta elemzését a laboratóriumba érkezéskor kell elvégezni. Az alkalmazott módszernek működnie kell a 0,999–0,9000 közötti tartományban, és a reprodukálhatósági határérték standard eltérése 0,002 lehet.

A jelentett értéknek legalább két szignifikáns adatot kell tartalmaznia.

4. **Izolátumok tárolása**

Pozitív mintánként egy megerősített *Listeria monocytogenes* törzset kell megőrizni esetleges későbbi tipizálási vizsgálatok számára. Ha a *Listeria monocytogenes* törzseket a kimutatásos és a számlálásos módszer egyaránt kimutatta, csak a számlálásos módszerből származó izolátumokat kell megőrizni.

Az izolátumokat a nemzeti referencialaboratóriumokban kell tárolni a törzsgyűjtemény eltartására vonatkozó olyan eljárással, amely biztosítja a tipizálásra szánt törzsek életképességének megőrzését legalább két évig.

D. RÉSZ

JELENTÉSEK

1. **Általános rendelkezések**

A tagállamok részéről a jelentésköteles információk, amennyiben azok rendelkezésre állnak és hozzáférhetők, két nagyobb kategóriába sorolhatók:

a) az összehangolt monitoringprogram és eredményeinek összefoglalása; az összefoglalást szöveges beszámoló formájában kell elkészíteni;

b) a mintavételi terv keretében vizsgált mintákra vonatkozó egyedi részletes adatok; ezeket az információkat nyers adatként kell benyújtani az „adatszótár" és az 5. cikk (2) bekezdésében meghatározott adatgyűjtési űrlapok felhasználásával.

2. **Az összehangolt monitoringprogram és eredményeinek összefoglalásában feltüntetendő információk**

a) a tagállam neve;

b) a mintavétel és az elemzés megkezdésének és befejezésének időpontja;

c) a kiskereskedelmi árusítóhelyekről begyűjtött és elemzett fogyasztásra kész élelmiszerminták száma:

i. lágy és félkemény sajtok;

ii. csomagolt füstölt és pácolt hal;

iii. csomagolt hőkezelt hústermékek;

d) eredmények:

a 100 cfu/g határértéket meghaladó mennyiségű *Listeria monocytogenes*-t tartalmazó minták előfordulási gyakorisága és aránya az összehangolt monitoringprogramba bevont lágy és félig lágy sajtokban, füstölt és marinált halban, valamint a hőkezelt húskészítményekben;

e) a lágy és félkemény sajtok, füstölt és pácolt hal, valamint a hőkezelt húskészítmények tagállami piacainak leírása:

i. a piac teljes mérete (ha ilyen adat rendelkezésre áll);

ii. a különböző típusú kiskereskedelmi egységek, például bevásárlóközpontok, kis üzletek, csemegeboltok, utcai árusítóhelyek piaci részesedése (ha ilyen adat rendelkezésre áll);

iii. import (az Unión belüli kereskedelemből származó és harmadik országból behozott termékek) és hazai termékek piaci részesedése (ha ilyen adat rendelkezésre áll);

iv. különböző típusú termékek piaci részesedése (ha ilyen adat rendelkezésre áll);

f) a mintavételbe bevont kiskereskedelmi árusítóhelyek:

az érintett árusítóhely-kategóriák típusa: például bevásárlóközpont, kis üzlet stb.;

g) a mintavétel földrajzi megoszlása – érintett városok/települések (érintett lakosság százalékos aránya);

h) a kiskereskedelmi szintű mintavételnél alkalmazott randomeljárás leírása:

havi randomizálás;

i) a mintavételi program reprezentativitására vonatkozó észrevétel;

j) a pH-érték mérésére használt vizsgálati minta előkészítése;

k) a vízaktivitás (a_w) meghatározásához használt analitikai módszer.

3. **Az egyes mintákra vonatkozó egyedi részletes adatokban feltüntetendő információk**

a) a minta típusa:

i. csomagolt lágy és félkemény sajtok;

ii. csomagolt füstölt és pácolt hal;

iii. csomagolt hőkezelt húskészítmények;

b) a minta altípusa:

i. nyers/termizált/pasztőrözött tejből készített sajtok;

ii. tehén-/kecske-/juh-/bivaly-/kevert tejből készített sajtok;

iii. rúzsflórával, penésszel, sós lében vagy egyéb módon érlelt sajtok;

iv. szeletelt vagy egész termékek;

v. hideg-/melegfüstöléssel kezelt vagy pácolt hal;

vi. hal fajtája;

c) a füstölt vagy pácolt halnál használt tartósítószerek (a címkén feltüntetett adatok szerint);

d) a mintaelemzés alá vont sajtkéreg (igen/nem, amennyiben igen, akkor lehetőség szerint a százalékos arányt is meg kell adni);

e) a kezdeti elemzésben részt vevő laboratórium kódja;

f) mintavétel dátuma;

g) a mintavételezett termék fogyaszthatósági ideje;

h) gyártás/csomagolás napja (ha ilyen adat rendelkezésre áll);

i) a minta felszíni hőmérséklete a kiskereskedelmi árusítóhelyen;

j) tárolási hőmérséklet a laboratóriumban az eltarthatósági idő lejártáig;

k) közvetlenül a mintavétel után (csak füstölt és pácolt hal esetében)/eltarthatósági idő lejártának végén végzett elemzés;

l) a laboratóriumi elemzés kezdetének dátuma;

m) a *Listeria monocytogenes* kimutatása:

minőségi eredmény (hiány/jelenlét 25g-ban);

n) a *Listeria monocytogenes* mennyiségi meghatározása:

mennyiségi eredmény (cfu/g);

o) pH-érték (csak füstölt és pácolt hal esetében);

p) vízaktivitás (a_w) (csak füstölt és pácolt hal esetében);

q) város/település kódja;

r) árusítóhely kódja;

s) kiskereskedelmi árusítóhely típusa:

i. bevásárlóközpont;

ii. kis üzlet/önálló kiskereskedelmi vállalkozás;

iii. csemegebolt;

iv. utcai árusítóhely/termelői piac;

t) gyártási ország:

a csomagoláson vagy kereskedelmi dokumentáción lévő azonosító jelölésen szereplő név ellenőrzése;

u) előrecsomagolt élelmiszerek:

i. védőgázas csomagolásban;

ii. vákuumcsomagolásban;

iii. kiskereskedésben csomagolt termék (csak sajtok esetében);

v) a minta érzékszervi tulajdonságai.

II. MELLÉKLET

Fogyasztásra kész élelmiszerekből kategóriánként vételezendő minták száma a tagállamokban

(a 4. cikk (5) bekezdése szerint)

Tagállam	Lakosság száma 2008. január 1-jén (az EUROSTAT adatai alapján)		Összehangolt rétegzett minta mérete	
	N (Millió)	%	Élelmiszer-kategóriánként és elemzési szint szerint (*)	Teljes minta
Belgium – BE	10,7	2,1	60	240
Bulgária – BG	7,6	1,5	60	240
Cseh Köztársaság – CZ	10,4	2,1	60	240
Dánia – DK	5,576	1,1	60	240
Németország – DE	82,2	16,5	400	1 600
Észtország – EE	1,3	0,3	30	120
Írország – IE	4,4	0,9	30	120
Görögország – EL	11,2	2,3	60	240
Spanyolország – ES	45,3	9,1	200	800
Franciaország – FR	63,8	12,8	400	1 600
Olaszország – IT	59,6	12,0	400	1 600
Ciprus – CY	0,8	0,2	30	120
Lettország – LV	2,3	0,5	30	120
Litvánia – LT	3,4	0,7	30	120
Luxembourg – LU	0,5	0,1	30	120
Magyarország – HU	10,0	2,0	60	240
Málta – MT	0,4	0,1	30	120
Hollandia – NL	16,4	3,3	60	240
Ausztria – AT	8,3	1,7	60	240
Lengyelország – PL	38,1	7,7	200	800
Portugália – PT	10,6	2,1	60	240
Románia – RO	21,5	4,3	60	240
Szlovénia – SI	2,0	0,4	30	120
Szlovákia – SK	5,4	1,1	60	240
Finnország – FI	5,3	1,1	60	240
Svédország – SE	9,2	1,8	60	240
Egyesült Királyság – UK	61,2	12,3	400	1 600
Teljes EU	497,5	100,0	3 020	12 080

(*) Füstölt és pácolt hal esetében: tételenként két mintát vesznek. Ezek közül az egyiket a laboratóriumba érkezés napján, a másikat az eltarthatósági idő lejártának napján kell elemezni (lásd az I. melléklet C. részének 1.2. pontját).

III. MELLÉKLET

A tagállamoknak nyújtható uniós pénzügyi hozzájárulás maximális mértéke

(EUR-ban)

Tagállam	A következő vizsgálatok társfinanszírozásának maximális összege				
	Listeria mono cyto-genes-kimutatás	*Listeria monocyto-genes*-számlálás	pH-érték	Vízaktivitás	Összesen
Belgium – BE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Bulgária – BG	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Cseh Köztársaság – CZ	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Dánia – DK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Németország – DE	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Észtország – EE	7 200	7 200	450	600	15 450
Írország – IE	7 200	7 200	450	600	15 450
Görögország – EL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Spanyolország – ES	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Franciaország – FR	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Olaszország – IT	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Ciprus – CY	7 200	7 200	450	600	15 450
Lettország – LV	7 200	7 200	450	600	15 450
Litvánia – LT	7 200	7 200	450	600	15 450
Luxembourg – LU	7 200	7 200	450	600	15 450
Magyarország – HU	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Málta – MT	7 200	7 200	450	600	15 450
Hollandia – NL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Ausztria – AT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Lengyelország – PL	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Portugália – PT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Románia – RO	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Szlovénia – SI	7 200	7 200	450	600	15 450
Szlovákia – SK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Finnország – FI	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Svédország – SE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Egyesült Királyság – UK	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Teljes EU	724 800	724 800	45 300	60 400	1 555 300

IV. MELLÉKLET

Hiteles pénzügyi jelentés a fogyasztásra kész élelmiszerek kiválasztott kategóriáiban a *Listeria monocytogenes* előfordulására vonatkozó összehangolt monitoringprogram végrehajtásáról

Jelentéstételi időszak: .....-tól .....-ig

Nyilatkozat a felmérés során felmerült és uniós pénzügyi hozzájárulással támogatható költségekről:

Az uniós pénzügyi hozzájárulást biztosító bizottsági határozat hivatkozási száma: .....

Az alábbi tevékenységekkel kapcsolatban felmerült költségek	Vizsgálatok száma	A vizsgálatoknak a jelentéstételi időszak során felmerülő összes költsége (nemzeti pénznemben)
A *Listeria monocytogenes* kimutatására vonatkozó vizsgálatok		
A *Listeria monocytogenes* megszámlálására vonatkozó vizsgálatok		
A pH-érték meghatározására vonatkozó vizsgálatok		
A vízaktivitásra (a_w) vonatkozó vizsgálatok		

A kedvezményezett nyilatkozata

Igazolom, hogy

— a fent felsorolt költségek valósak és a 2010/75/EU határozatban meghatározott feladatok elvégzésével kapcsolatban merültek fel, valamint nélkülözhetetlenek voltak a feladatok megfelelő elvégzéséhez,

— a költségeket alátámasztó összes dokumentum rendelkezésre áll könyvvizsgálati célokra,

— ehhez az összehangolt monitoringprogramhoz nem igényeltetett más uniós pénzügyi hozzájárulás.

Kelt: .....

Pénzügyi felelős: .....

Aláírás: .....