KOMISIJOS SPRENDIMAS

2010 m. vasario 5 d.

dėl Europos Sąjungos finansinės paramos valstybėse narėse įgyvendintinai suderintai monocitogeninių listerijų (*Listeria monocytogenes*) paplitimo tam tikruose gatavuose maisto produktuose stebėsenos programai

(pranešta dokumentu Nr. C(2010) 592)

(2010/75/ES)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 882/2004 dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių [1], ypač į jo 66 straipsnį,

atsižvelgdama į 2003 m. lapkričio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 2003/99/EB dėl zoonozių ir zoonozių sukėlėjų monitoringo [2], ypač į jos 5 straipsnį,

kadangi:

(1) Reglamentu (EB) Nr. 882/2004 taip pat nustatytos procedūros, reglamentuojančios Europos Sąjungos finansinę paramą, skirtą priemonėms, būtinoms užtikrinti Reglamento (EB) Nr. 882/2004 taikymą, įgyvendinti.

(2) 2006 [3] ir 2007 m [4]. Europos maisto saugos tarnyba (EMST) ir Europos ligų prevencijos ir kontrolės centras pateikė zoonozių, zoonozių sukėlėjų ir atsparumo mikrobams tendencijų ir šaltinių Europos Sąjungoje ataskaitas (EMST ir ECDC ataskaitos). Šiose ataskaitose nurodyta, kad 2006 m. 25 valstybėse narėse užfiksuoti 1 588 žmonių užsikrėtimo listerioze atvejai. 2007 m. 26 valstybėse narėse užfiksuoti 1 558 atvejai. Iš ataskaitų taip pat matyti, kad 2001–2006 m. laikotarpiu žmonių užsikrėtimo šia bakterija atvejų labai padaugėjo. Liga dažnai būna sunki, o mirtingumas – didelis.

(3) Kadangi monocitogeninės listerijos (*Listeria monocytogenes*) sugeba daugintis įvairiuose maisto produktuose esant 2–4 °C temperatūrai, ypatingą susirūpinimą kelia gatavuose maisto produktuose, kurių tinkamumo vartoti terminas santykinai ilgas, aptinkamos monocitogeninės listerijos.

(4) Pagal 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos eglamentą (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų [5] maisto verslo operatoriai, remdamiesi gerąją patirtimi higienos srityje ir rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) programomis, turi laikytis gataviems maisto produktams keliamų maisto saugos reikalavimų, susijusių su monocitogeninėmis listerijomis.

(5) EMST ir ECDC ataskaitose nurodyta, kad daugiausia su monocitogeninėmis listerijomis susijusių kriterijų nesilaikymo atvejų užfiksuota gatavame sūryje, gatavuose žuvininkystės ir termiškai apdorotuose mėsos gaminiuose.

(6) Žmonės monocitogeninėmis listerijomis dažniausiai užsikrečia per maistą. Todėl monocitogeninių listerijų paplitimą gatavuose žuvininkystės produktuose, sūryje ir termiškai apdorotuose mėsos gaminiuose ir užterštumo šiomis bakterijomis lygį reikėtų įvertinti suderintai ir taip, kad šiuos duomenis būtų galima tarpusavyje palyginti visose valstybėse narėse mažmeninės prekybos lygmeniu vykdant suderintą stebėsenos programą.

(7) Monocitogeninių listerijų augimui gatavuose produktuose esminį poveikį daro pH vertė, vandens aktyvumas ir produkto laikymo temperatūra. Norint įvertinti monocitogeninių listerijų augimą gatavuose produktuose esant įvairiai temperatūrai galima naudoti modeliavimą.

(8) Jeigu Europos Sąjungos teisės aktuose nėra atitinkamų apibrėžčių ir siekiant užtikrinti, kad apibrėžiant gatavų sūrių sąvoką būtų taikomas suderintas metodas, reikėtų vartoti *Codex Alimentarius* komisijos Kodekso Bendrajame standarte sūriui (CODEX STAN 283-1978, 2008 m. pakeitimas) ir Kodekso nebrandinto sūrio ir šviežio sūrio standartų rinkinyje (CODEX STAN 221-2001, 2008 m. pakeitimas) pateiktas apibrėžtis.

[1] OL L 165, 2004 4 30, p. 1.
[2] OL L 325, 2003 12 12, p. 31.
[3] *EMST leidinys* (2007) 130.
[4] *EMST leidinys* (2009) 223.
[5] OL L 338, 2005 12 22, p. 1.

(9) Direktyvoje 2003/99/EB numatyta, kad zoonozių ir zoonozių sukėlėjų pavojui įvertinti bei su zoonozėmis ir jų sukėlėjais susijusioms bazinėms vertėms nustatyti, visų pirma nustačius ypatingus poreikius, gali būti kuriamos suderintos stebėsenos programos.

(10) 2009 m. gegužę EMST darbo grupė zoonozių stebėsenos duomenų rinkimo klausimais priėmė ES suderintos monocitogeninių listerijų tam tikrų kategorijų gatavuose maisto produktuose mažmeninėje prekyboje stebėsenos programos pasiūlytų techninių sąlygų ataskaitą ([1]).

(11) Atsižvelgiant į tai, kaip svarbu kaupti palyginamus duomenis apie monocitogeninių listerijų paplitimą gatavuose maisto produktuose, reikėtų suteikti Europos Sąjungos finansinę paramą tokiai suderintai stebėsenos programai vykdyti.

(12) Tikslinga padengti išlaidas, patiriamas atliekant laboratorinius tyrimus, nustačius viršutinę ribą. Dėl visų kitų patirtų išlaidų, pvz., susijusių su mėginių ėmimu, kelionėmis ir administravimu, Europos Sąjungos finansinė parama neturėtų būti teikiama.

(13) Europos Sąjungos finansinę paramą reikėtų suteikti, jei suderinta stebėsenos programa vykdoma laikantis šio sprendimo nuostatų ir jei kompetentingos institucijos pateikia visą būtiną informaciją per šiame sprendime numatytus laikotarpius.

(14) Dėl administracinio veiksmingumo visos išlaidos, kurias Europos Sąjungos prašoma iš dalies finansuoti, turi būti nurodytos EUR. Pagal 2005 m. birželio 21 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1290/2005 dėl bendrosios žemės ūkio politikos finansavimo ([2]) keitimo kursas išlaidoms, išreikštoms kita valiuta nei EUR, turėtų būti paskutinis keitimo kursas, kurį Europos centrinis bankas nustatė iki to mėnesio, kurį pateikta atitinkamos valstybės narės paraiška kompensacijai, pirmos dienos.

(15) Šis sprendimas – tai finansavimo sprendimas, kaip apibrėžta 2002 m. birželio 25 d. Tarybos reglamento (EB, Euratomas) Nr. 1605/2002 dėl Europos Bendrijų bendrajam biudžetui taikomo finansinio reglamento ([3]) 75 straipsnyje, išsamių finansinio reglamento vykdymo taisyklių 90 straipsnyje ir Europos Bendrijų bendrojo biudžeto įgyvendinimo vidaus taisyklių 15 straipsnyje.

(16) Šiame sprendime numatytos priemonės atitinka Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ SPRENDIMĄ:

1 straipsnis

Dalykas

Šiuo sprendimu sukuriama suderinta monocitogeninių listerijų paplitimo tam tikrų 2 straipsnyje numatytų kategorijų gatavuose maisto produktuose mažmeninėje prekyboje stebėsenos programa ir nustatomos Europos Sąjungos finansinės paramos, skiriamos valstybėms narėms šiai programai vykdyti, taisyklės.

2 straipsnis

Suderintos stebėsenos programos taikymo sritis ir trukmė

1. Valstybės narės vykdo suderintą stebėsenos programą, kad įvertintų monocitogeninių listerijų paplitimą šių kategorijų gatavuose maisto produktuose mažmeninėje prekyboje atsitiktinės atrankos būdu paimtuose mėginiuose:

a) fasuotos (neužšaldytos) karštai arba šaltai rūkytos arba sūdytos (angl. *gravad*) žuvys;

b) minkšti arba pusminkščiai sūriai, išskyrus šviežius sūrius;

c) fasuoti termiškai apdoroti mėsos gaminiai.

2. Šio straipsnio 1 dalyje numatytą mėginių ėmimą suderintai stebėsenos programai reikia atlikti ne vėliau kaip per 2010 m. sausio 1 d. – 2010 m. gruodžio 31 d. laikotarpį.

3 straipsnis

Apibrėžtys

Šiame sprendime vartojamų sąvokų apibrėžtys:

1. „gatavi maisto produktai“ – gatavi maisto produktai, kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 2 straipsnio g punkte;

2. „tinkamumo vartoti terminas“ – tinkamumo vartoti terminas, kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 2 straipsnio f punkte;

3. „partija“ – partija, kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 2 straipsnio e punkte;

([1]) *EMST leidinys* (2009) 300, p. 1–66.
([2]) OL L 209, 2005 8 11, p. 1.
([3]) OL L 248, 2002 9 16, p. 1.

4. „mažmeninė prekyba“ – mažmeninė prekyba, kaip apibrėžta 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras ([1]), 3 straipsnio 7 dalyje; tačiau šiame sprendime mažmeninės prekybos sąvoka taikoma tik parduotuvėms, prekybos centrams ir kitoms panašioms prekybos įmonėms, kuriose produktai parduodami tiesiogiai galutiniam vartotojui; ji netaikoma paskirstymo punktams arba centrams, viešojo maitinimo įmonėms, įstaigų aprūpinimo maistu ir gėrimais paslaugų įmonėms, fabrikų valgykloms, restoranams ir kitoms panašioms aprūpinimo maistu įmonėms bei didmeninės prekybos įmonėms;

5. „perdirbimas“ – perdirbimas, kaip apibrėžta 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos ([2]) 2 straipsnio 1 dalies m punkte;

6. „mėsos gaminiai“ – mėsos gaminiai, kaip apibrėžta 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004, nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus ([3]), I priedo 7.1 punkte;

7. „šalis gamintoja“ – identifikavimo ženkle nurodyta šalis, kaip numatyta Reglamento (EB) Nr. 853/2004 II priedo I skirsnio B dalies 6 punkte;

8. „fasuotas maisto produktas“ – maisto produktas, kurio visas paviršius padengtas laidžia arba nelaidžia pakuote, kad nebūtų tiesioginio sąlyčio su aplinka;

9. „modifikuotoje aplinkoje fasuotas maisto produktas“ – maisto produktas, kuris buvo fasuotas ir sandariai uždarytas pašalinus iš pakuotės orą ir pakeitus tą orą griežtai kontroliuojamu dujų mišiniu iš anglies dvideginio, deguonies ir (arba) azoto;

10. „vakuume fasuotas maisto produktas“ – maisto produktas, kuris buvo fasuotas ir sandariai uždarytas pašalinus iš pakuotės orą;

11. „rūkytos žuvys“ – dūmais apdorotos žuvys;

12. „sūdytos (angl. gravad) žuvys“ – termiškai neapdorotos, druska ir cukrumi apdorotos žuvys;

13. „brandinti sūriai“ – sūriai, kurie tik pagaminti dar nėra tinkami vartoti, bet tam tikroje temperatūroje ir tam tikromis sąlygomis turi būti laikomi tam tikrą laiką, kol įvyksta būtini biocheminiai ir fizikiniai sūriui būdingi pokyčiai;

14. „minkštieji sūriai“ – sūriai, kurių sausosios neriebalinės medžiagos drėgnis yra didesnis kaip 67 proc.;

15. „pusminkščiai sūriai“ – sūriai, kurių struktūra yra tik truputį kietesnė nei minkštųjų sūrių kategorijos. Šų sūrių sausosios neriebalinės medžiagos drėgnis paprastai yra 62–67 proc. Pusminkščiai sūriai apibūdinami pagal jų tvirtumą ir elastingumo pojūtį;

16. „pelėsiniai sūriai“ – sūriai, kurie bręsta jų viduje ir (arba) paviršiuje augant tam tikriems pelėsiams;

17. „mikroorganizmų kultūromis brandinti sūriai“ – sūriai, kurių luoba sūriui brėstant arba subrendus apdorojama pageidaujamomis mikroorganizmų kultūromis, pvz., *Penicillium candidum* arba *Brevibacterium linens*, arba šie mikroorganizmai joje apgyvendinami natūraliu būdu. Susidaręs sluoksnis sudaro luobos dalį;

18. „sūryminiai sūriai“ – sūriai, brandinami ir laikomi sūryme, kol bus parduodami arba fasuojami;

19. „švieži sūriai“ – į varškę panašūs nebrandinti sūriai, pvz., varškės sūris, mocarela, rikota ir varškė. Švieži sūriai šioje suderintoje stebėsenos programoje nenumatyti.

4 straipsnis

Mėginių ėmimas, tyrimai ir duomenų registravimas valstybėse narėse

1. Mėginius ima kompetentinga institucija arba kitos institucijos jai prižiūrint.

2. Nacionalinės etaloninės monocitogeninių listerijų laboratorijos atlieka monocitogeninių listerijų, pH vertės ir vandens aktyvumo tyrimus.

3. Kompetentinga institucija gali skirti kitas, nei nacionalines etalonines, laboratorijas, kurios yra akredituotos atlikti ir atlieka oficialius patikrinimus dėl monocitogeninių listerijų, kad galėtų atlikti monocitogeninių listerijų, pH vertės ir vandens aktyvumo tyrimus.

4. Mėginių ėmimas ir tyrimai, numatyti 1, 2 ir 3 dalyse, atliekami ir visi atitinkami duomenys registruojami laikantis I priede pateiktų techninių sąlygų.

5. Mėginių, kuriuos reikia paimti kiekvienoje valstybėje narėje iš kiekvienos kategorijos gatavo maisto produkto, skaičius nurodytas II priede.

([1]) OL L 31, 2002 2 1, p. 1.
([2]) OL L 139, 2004 4 30, p. 1.
([3]) OL L 139, 2004 4 30, p. 55.

5 straipsnis

Europos Sąjungos lygmens duomenų rinkimas, vertinimas, teikimas ir naudojimas

1. Valstybė narė renka ir vertina mėginių ėmimo ir monocitogeninių listerijų, pH vertės ir vandens aktyvumo tyrimų rezultatus, kaip numatyta šio sprendimo 4 straipsnio 1, 2 ir 3 dalyje.

Tie rezultatai, jų įvertinimas ir visi atitinkami duomenys pateikiami galutinėje suderintos stebėsenos programos baigimo ataskaitoje, kurią Komisija turi gauti iki 2011 m. gegužės 31 d.

2. Komisija iki 2009 m. gruodžio 31 d. nustato duomenų žodyno formatą ir duomenų rinkimo formas, kurias kompetentingos institucijos turi naudoti rengdamos 1 dalyje nurodytą ataskaitą.

3. Komisija siunčia 1 dalyje numatytas galutines ataskaitas Europos maisto saugos tarnybai (EMST), o ši jas nagrinėja ir parengia su monocitogeninėmis listerijomis susijusių maisto saugos kriterijų ir mikrobiologinio augimo esant įvairioms laikymo sąlygoms prognozavimo modelius ir per šešis mėnesius pateikia suvestinę ataskaitą.

4. Valstybių narių pateiktus duomenis naudoti kitiems tikslams, nei ši suderinta stebėsenos programa, galima tik gavus išankstinį valstybių narių sutikimą.

5. Duomenys ir rezultatai skelbiami viešai taip, kad būtų užtikrinamas atskirų rezultatų konfidencialumas.

6 straipsnis

Europos Sąjungos finansinės paramos skyrimo sąlygos

1. Europos Sąjungos finansinė parama (iš viso 1 555 300 EUR) iš 1704 02 biudžeto eilutės išmokama valstybėms narėms 4 straipsnio 2 dalyje numatytų tyrimų išlaidoms padengti neviršijant III priede nustatytų didžiausių bendram finansavimui skirtų sumų.

2. 1 dalyje numatyta Europos Sąjungos finansinė parama išmokama valstybėms narėms, jeigu suderinta stebėsenos programa vykdoma pagal atitinkamas Europos Sąjungos teisės aktų nuostatas, įskaitant konkurencijos ir viešųjų pirkimų sutarčių sudarymo taisykles, ir laikomasi šių sąlygų:

galutinė suderintos stebėsenos programos baigimo ataskaita turi būti pateikta Komisijai iki 2011 m. gegužės 31 d; ataskaitoje turi būti:

i) visa I priedo D dalyje nurodyta informacija;

ii) valstybių narių patirtų tyrimų išlaidų patvirtinamieji dokumentai; tuose dokumentuose turi būti pateikta bent IV priede nurodyta informacija.

3. Jeigu 2 dalyje nurodytą galutinę ataskaitą vėluojama pateikti, Europos Sąjungos finansinė parama 2011 m. liepos 1 d. sumažinama 25 proc., 2011 m. rugpjūčio 1 d. – 50 proc. ir 2011 m. rugsėjo 1 d. – 100 proc.

7 straipsnis

Didžiausia finansinės paramos suma

Didžiausia Europos Sąjungos finansinės paramos, skiriamos valstybėms narėms kiekvieno tyrimo išlaidoms padengti, suma neviršija:

a) 60 EUR kiekvienam tyrimui monocitogeninėms listerijoms aptikti;

b) 60 EUR kiekvienam tyrimui monocitogeninėms listerijoms skaičiuoti;

c) 15 EUR kiekvienam pH vertės tyrimui;

d) 20 EUR kiekvienam vandens aktyvumo (a_w) tyrimui.

8 straipsnis

Išlaidoms taikomas keitimo kursas

Jei valstybių narių išlaidos yra nurodytos kita valiuta nei EUR, atitinkama valstybė narė ją konvertuoja į EUR taikydama paskutinį keitimo kursą, kurį Europos centrinis bankas nustatė iki to mėnesio, kurį valstybė narė pateikė prašymą, pirmos dienos.

9 straipsnis

Adresatai

Šis sprendimas skirtas valstybėms narėms.

Priimta Briuselyje 2010 m. vasario 5 d.

Komisijos vardu

Androulla VASSILIOU

Komisijos narė

I PRIEDAS

(nurodyta 4 straipsnio 4 dalyje)

A DALIS

MĖGINIŲ ĖMIMO SISTEMA

1. **Produktai, kurių mėginiai turi būti paimti**

Imami šių kategorijų gatavų maisto produktų mėginiai mažmeninėje prekyboje:

1.1. *Fasuotos (neužšaldytos) karštai arba šaltai rūkytos arba sūdytos (angl. gravad) žuvys*

Šios kategorijos maisto produktai turi būti sufasuoti vakuume arba modifikuotoje aplinkoje.

Žuvys gali būti supjaustytos arba ne. Pakuotėje gali būti visa žuvis, jos pusė arba dalis. Žuvys gali būti su oda arba be jos.

1.2. *Minkšti arba pusminkščiai sūriai, išskyrus šviežius sūrius*

Šiai kategorijai priskiriamas sūris, pagamintas iš bet kurios rūšies gyvūno žalio, termiškai apdoroto, arba pasterizuoto pieno. Sūris gali būti brandintas, brandintas mikroorganizmų kultūromis, pelėsinis arba sūryminis.

Sūris gali būti sufasuotas įvyniojant į musliną arba nesufasuotas mažmeninėje prekyboje, tačiau parduodant galutiniam vartotojui jis turi būti fasuotas.

1.3. *Fasuoti termiškai apdoroti mėsos gaminiai*

1.3.1. Šios kategorijos maisto produktai turi būti termiškai apdoroti ir tik po to apdorojami ir fasuojami vakuume arba modifikuotoje aplinkoje.

1.3.2. Šiai kategorijai priskiriami tiek nefasuoti mėsos gaminiai, tiek mėsos gaminiai pralaidžiu apvalkalu, supjaustyti ar kitaip apdoroti prieš apdorojant termiškai ir sufasuojant. Apdorojus termiškai maisto produktai gali būti išrūkyti.

Šiai kategorijai pirmiausia priskiriami:

a) šalti, virti mėsos gaminiai: mėsos gaminiai, paprastai pagaminti iš viso anatominės arba performuotos struktūros gabalo arba iš didelės jos dalies (pvz., virtas pjaustytas kumpis arba virta vištienos filė);

b) dešros;

c) paštetai.

1.3.3. Šiai kategorijai nepriskiriami:

a) mėsos gaminiai, džiovinti po terminio apdorojimo, pvz., džiovinti mėsos gaminiai;

b) termiškai apdoroti mėsos gaminiai nelaidžia pakuote, kurie vėliau nebeapdorojami kitai būdais;

c) fermentuotos mėsos gaminiai, taip pat fermentuotos dešros.

2. **Mėginių ėmimo sistema**

Suderintoje stebėsenos programoje naudojama proporcingo sluoksninio mėginių ėmimo sistema, t. y. mėginių skaičius kiekvienai valstybei narei priskiriamas proporcingai, atsižvelgiant į jos gyventojų skaičių.

2.1. *Mėginių ėmimo planas*

2.1.1. Kiekviena valstybė narė turi turėti mėginių ėmimo planą, pagrįstą daugiapakope grupine sistema:

a) pirmasis lygmuo – didžiausi miestai, kuriuose turi būti imami mėginiai;

b) antrasis lygmuo – mažmeninės prekybos įmonės, kuriose turi būti imami mėginiai;

c) trečiasis lygmuo – įvairūs maisto produktai, iš kurių turi būti imami mėginiai, priklausantys trims gatavų maisto produktų kategorijoms.

2.1.2. Mėginių ėmimo planą turi parengti kompetentinga institucija; jame turi būti nurodyta:

a) į suderintą stebėsenos programą įtraukti miestai;

b) mažmeninės prekybos įmonių rūšys ir iš kiekvienos kategorijos paimtų mėginių procentinė dalis;

c) mėginių ėmimo laikas per metus.

2.1.3. Jei turima atitinkamų prekybos duomenų, mėginių ėmimo plane taip pat turi būti nurodyta:

a) kiekvienos iš trijų gatavų maisto produktų kategorijų maisto produktų, iš kurių turi būti imamas mėginys, rūšis;

b) a punkte nurodytų kiekvienos rūšies maisto produktų mėginių skaičius.

2.1.4. Valstybės narės mėginių ėmimo planą sudaro laikydamosi toliau pateiktų taisyklių ir remdamosi geriausiais turimais prekybos duomenimis. Šiuos prekybos duomenis arba informaciją, kur juos rasti, dažnai galima gauti iš nacionalinės prekybos asociacijos. Jei prekybos duomenų nėra, į mėginių ėmimo planą centriniu lygmeniu įtraukiamos kuo geriau apskaičiuotos rinkos dalys. Jei nėra jokių patikimų prekybos duomenų, kompetentingos institucijos prireikus gali pavesti mėginių ėmėjui vietoje atrinkti tam tikros kategorijos maisto produkto, iš kurio reikia imti mėginį, rūšį.

2.2. *Mažmeninės prekybos įmonių, kuriose turi būti imami mėginiai, kategorijų atranka*

Kompetentingos institucijos parenka mažmeninės prekybos įmones, kuriose turi būti imami mėginiai. Paprastai mėginiai imami šių rūšių mažmeninės prekybos įmonėse: prekybos centruose, mažose parduotuvėse, delikatesų parduotuvėse ir gatvių turgavietėse (pvz., ūkininkų ar kaimo turgavietėse).

Jeigu didžiausios kategorijos prekybos įmonės (pvz., prekybos centrai) tiekia rinkai ne mažiau kaip 80 proc. gatavų maisto produktų, tuomet mėginiai turi būti imami tik tose prekybos įmonėse. Kitu atveju taip pat įtraukiamos antros pagal dydį kategorijos prekybos įmonės, kol aprėpiama 80 proc. rinkos.

Imant mėginius pagal mėginių ėmimo planą mėginių, kurie turi būti paimti iš kiekvienos kategorijos gatavų maisto produktų kiekvienos rūšies mažmeninės prekybos įmonėje, skaičius turi būti proporcingas tos rūšies prekybos įmonės rinkos daliai, atsižvelgiant į prekybos įmonių, kuriose turi būti imami mėginiai, rūšis.

2.3. *Miestų, kuriuose turi būti imami mėginiai, atranka*

Mėginiai imami dideliuose miestuose. Mėginiai kiekvienoje valstybėje narėje turi būti imami ne mažiau kaip dviejuose dideliuose miestuose.

Tų miestų, kuriuose turi būti imami mėginiai, gyventojų skaičius kartu turi sudaryti ne mažiau kaip 30 proc. valstybės narės gyventojų skaičiaus. Tačiau jeigu plane numatyti aštuoni didžiausi miestai, jų gyventojų skaičius gali būti mažesnis nei 30 proc. visos šalies gyventojų skaičiaus.

2.4. *Mėginių ėmimo laiko parinkimas*

Gatavų maisto produktų užterštumo monocitogeninėmis listerijomis lygis per metus gali būti įvairus. Norint užtikrinti, kad suderintos stebėsenos programos rezultatai būtų tikslūs, programos trukmė suskirstyta į 12 vieno mėnesio laikotarpių, per kuriuos turi būti paimtas vienodas mėginių skaičius.

2.5. *Trijų pagrindinių kategorijų gatavų maisto produktų, iš kurių turi būti paimti mėginiai, atranka*

Trijų pagrindinių kategorijų gatavi maisto produktai, iš kurių turi būti paimti mėginiai, atrenkami remiantis prekybos duomenimis ir išsamiai aprašomi mėginių ėmimo plane.

Tačiau dėl skirtingo tos pačios kategorijos maisto produktų pobūdžio gali būti sunku labai tiksliai apskaičiuoti jų rinkos dalį. Tokiu atveju kompetentingos institucijos gali nuspręsti nurodyti mėginių ėmėjams, kad sūrius, iš kurių turi būti paimti mėginiai, reikia atrinkti remiantis nacionaliniame mėginių ėmimo plane nurodyta apytikre rinkos dalimi. Toks mėginių ėmimas gali būti pagrįstas vietos mažmeninės prekybos valdybos pateiktais apyvartos duomenimis arba – bendriau – produktų vieta rinkoje, pvz., produktai ant mažmeninės prekybos įmonės prekystalių. Atsižvelgdamos į tai, kompetentingos institucijos turėtų nurodyti apytikrę pagrindinių tų kategorijų maisto produktų rūšių rinkos dalį, kad mėginys kuo geriau atspindėtų to produkto (pvz., sūrių iš žalio ir (arba) pasterizuoto pieno) padėtį rinkoje.

B DALIS

MĖGINIŲ ĖMIMAS IR VEŽIMAS

1. **Mėginių tipas ir išsami informacija apie juos**

Mėginiai imami atsitiktinės atrankos būdu iš vartotojui skirtos vitrinos ar prekystalio; kiekvienas turi sverti ne mažiau kaip 100 g. Tuo pačiu metu vienoje mažmeninės prekybos įmonėje galima paimti daugiau nei vieną kiekvienos iš trijų kategorijų gatavų maisto produktų mėginį. Tačiau tuo pačiu metu neturėtų būti paimama daugiau nei penkios partijos iš kiekvienos kategorijos.

Mėginiams imami tik gamintojo sufasuoti maisto produktai nepažeistose (uždarose) pakuotėse. Tačiau jei mėginys – sūris, mėginiui taip pat galima imti mažmeninės prekybos įmonėje sufasuotus produktus.

Mėginiams paimti produktai turi būti paženklinti, kad būtų galima užrašyti informaciją apie produktus. Ženklinimo etiketėje turi būti tokia informacija:

a) šalies gamintojos duomenys;

b) partijos numeris;

c) tinkamumo vartoti terminas;

d) jei yra – nurodymai dėl laikymo temperatūros;

e) kita informacija, kuri paprastai nurodoma fasuotų gatavų maisto produktų etiketėje.

Jeigu etiketėje pateikta ne visa a–d punktuose nurodyta informacija, mėginių ėmėjas prašo mažmeninės prekybos įmonės savininką arba vadovą nurodyti trūkstamą informaciją apie produktą arba informaciją, kurios nėra etiketėje, ir (arba) ieško tos informacijos ant didmeninės prekybos pakuotės.

Jeigu gatavo maisto produkto etiketė neįskaitoma arba kitaip pažeista, tas maisto produktas mėginiui neimamas. Iš kiekvienos atrinktos rūkytų arba sūdytų (angl. *gravad*) žuvų partijos imami du mėginiai. Norint įsitikinti, kad abu mėginiai yra iš tos pačios partijos, reikia patikrinti etiketėje nurodytą informaciją, pvz., partijos numerį ir datą, iki kurios produktą galima parduoti. Vieną iš tų dviejų mėginių reikia ištirti tą dieną, kurią mėginys gautas laboratorijoje, o kitą – tinkamumo vartoti laikotarpio pabaigoje.

Iš minkštų ir pusminkščių sūrių bei termiškai apdorotų mėsos gaminių imama tik po vieną mėginį iš partijos, jis tiriamas tinkamumo vartoti termino pabaigoje.

Mėginiai turi būti dedami į atskirą mėginių ėmimui skirtą maišelį ir nedelsiant siunčiami į laboratoriją tyrimui.

Visais etapais reikia imtis saugumo priemonių siekiant užtikrinti, kad įranga, naudojama mėginiams imti, vežti ir laikyti, nebūtų užteršta monocitogeninėmis listerijomis.

2. **Informacija apie mėginius**

Visa turima atitinkama su mėginiu susijusi informacija turi būti įrašoma į mėginio ėmimo formą, kurios pavyzdį parengia kompetentinga institucija. Mėginio ėmimo forma visą laiką turi būti prie mėginio. Jei sūrio mėginiai buvo paimti mažmeninės prekybos įmonėje, gali prireikti pasiteirauti papildomos informacijos apie atitinkamą produktą arba trūkstamos informacijos etiketėje, arba tos informacijos ieškoti ant didmeninės prekybos pakuotės.

Paėmus mėginius pamatuojama fasuotų mėginių paviršiaus temperatūra ir įrašoma į mėginio ėmimo formą.

Kiekvienas mėginys ir mėginio ėmimo forma ženklinami unikaliu numeriu, kuris naudojamas nuo mėginio paėmimo iki tyrimo. Kompetentinga institucija šiuo tikslu naudoja unikalią numeravimo sistemą.

3. **Mėginių vežimas**

Mėginiai vežami šaldymo induose, turi būti laikomi + 2–8 °C temperatūroje ir neturi būti užteršti vežimo metu.

Visi gatavų maisto produktų mėginiai turi būti pristatyti į laboratoriją ne vėliau kaip per 24 valandas nuo jų paėmimo.

Išskirtinėmis aplinkybėmis gali būti vežama ilgiau nei 24 valandas. Tačiau vežimo laikas neturi viršyti 48 valandų; jokiu būdu negali atsitikti taip, kad tyrimas būtų atliktas po tos datos, iki kurios galima parduoti mėginiui paimtą produktą.

C DALIS

MĖGINIO PARUOŠIMAS IR TYRIMO METODAI

1. **Mėginių gavimas**

1.1. *Bendrosios taisyklės*

Gavusios mėginius laboratorijos tikrina informaciją, užrašytą mėginio ėmimo formoje mėginį paėmusio asmens, ir užpildo atitinkamus tos formos skirsnius. Visi gauti mėginiai patikrinami siekiant užtikrinti, kad vežant naudota pakuotė nebuvo pažeista. Mėginiai, kurių temperatūra po gavimo yra aukštesnė nei + 8 °C, atmetami, išskyrus tuos atvejus, kai jų temperatūra mažmeninėje prekyboje buvo aukštesnė nei + 8 °C.

Nepažeidžiant 1.2 punkto nuostatų, visi mėginiai laikomi šaltai, kol baigsis jų tinkamumo vartoti terminas.

Tais atvejais, kai mėginiai turi būti laikomi iki jų tinkamumo vartoti termino pabaigos, jie turi būti šaldomi:

a) pakuotės etiketėje nurodytoje temperatūroje. Jeigu etiketėje nurodytas temperatūros intervalas, mėginys turi būti laikomas aukštesnėje intervalo dalyje nurodytoje temperatūroje;

b) jeigu pakuotės etiketėje nenurodyta konkreti laikymo temperatūra, mėginys turi būti laikomas:

i) didžiausioje šaldymo temperatūroje, nustatytoje galiojančiuose valstybės narės, kurioje mėginys paimtas, teisės aktuose arba rekomendacijose, esant ± 2 °C leidžiamajam nuokrypiui;

ii) jei tokių teisės aktų arba rekomendacijų nėra – 8 °C (± 2 °C).

Jeigu mėginiui paimto produkto tinkamumo vartoti terminas baigiasi savaitgalį arba per valstybinę šventę, mėginį reikia ištirti paskutinę darbo dieną prieš pasibaigiant jo tinkamumo vartoti terminui.

1.2. *Specialiosios rūkytoms ir sūdytoms (angl. gravad) žuvims taikomos taisyklės*

Vienas iš dviejų mėginių ištiriamas per 24 valandas nuo mėginio pristatymo į laboratoriją. Jeigu mėginys neištiriamas iš karto jį gavus, iki tyrimo jis turi būti laikomas laboratorijoje šaltai, esant 3 °C (± 2 °C).

Antras mėginys turi būti laikomas šaltai iki jo tinkamumo vartoti termino pabaigos.

2. **Mėginio paruošimas ir pradinės suspensijos paruošimas**

Visais etapais reikia vengti kryžminio mėginių užteršimo tarpusavyje ir iš aplinkos. Pradėjus laboratorinius tyrimus mėginiai išmetami. Jeigu tyrimą reikia nutraukti (pvz., dėl nepriimtinų nukrypimų tyrimo procese), reikia paimti naujų mėginių.

Į pradinį skiedinį dedamas visas produktas arba reprezentatyvi 100–150 g tiriamo mėginio dalis. Imant maisto produktų mėginius jų paviršių proporcija turi būti tokia, kaip maisto produktas vartojamas (pvz., 20 proc. luoba arba paviršius, 80 proc. vidaus). Kai fasuotas produktas yra supjaustytas, atitinkamas mėginys imamas iš kelių maisto produkto gabalų. Tiriamo mėginio dalis supjaustoma mažais gabalėliais ir, naudojant sterilų instrumentą bei taikant aseptinį metodą, viskas dedama į smulkintuvo maišą. Iš to mišinio paimama 10 g mėginio dalis bakterijų kiekiui nustatyti ir 25 g – bakterijoms aptikti.

Vienai tiriamo mėginio daliai (10 g) pridedama 9 dalys (90 ml) skiediklio, po to mišinys 1–2 min. homogenizuojamas smulkintuve arba maišiklyje.

Kaip bendro naudojimo skiedinį paprastai galima naudoti buferinį peptono vandens tirpalą, kaip aprašyta standarte EN ISO 11290-2 „Maisto ir pašarų mikrobiologija. Monocitogeninių listerijų (*Listeria monocytogenes*) aptikimas ir skaičiavimas. Bendrasis metodas. 2 dalis. Skaičiavimo metodas“.

Sūrio skiediniui naudojamas natrio citrato tirpalas, kaip aprašyta standarte EN ISO 6887-5 „Maisto ir pašarų mikrobiologija. Tiriamųjų mėginių, pradinės suspensijos ir dešimtkarčių skiedinių ruošimas mikrobiologiniams tyrimams. 5 dalis. Pieno ir pieno produktų ruošimo specialiosios taisyklės“.

Monocitogeninės listerijos aptinkamos ir jų kiekis nustatomas laikantis toliau išdėstytų nuostatų:

a) rūkytų ir sūdytų (angl. *gravad*) žuvų mėginiai tiriami du kartus:

i) nedelsiant, paėmus mėginį mažmeninės prekybos įmonėje; ir

ii) tinkamumo vartoti termino pabaigoje;

b) minkštų ir pusminkščių sūrių bei termiškai apdorotų mėsos gaminių mėginiai tiriami tik tinkamumo vartoti termino pabaigoje.

2.1. *Monocitogeninių listerijų aptikimas*

Monocitogeninės listerijos aptinkamos pagal iš dalies pakeistą standartą EN ISO 11290-1:1996 „Maisto ir pašarų mikrobiologija. Horizontalusis monocitogeninių listerijų (*Listeria monocytogenes*) aptikimo ir skaičiavimo metodas. 1 dalis. Aptikimo metodas“.

2.2. *Monocitogeninių listerijų skaičiavimas*

Monocitogeninės listerijos skaičiuojamos pagal standartą EN ISO 11290-2:1998 „Maisto ir pašarų mikrobiologija. Horizontalusis monocitogeninių listerijų (*Listeria monocytogenes*) aptikimo ir skaičiavimo metodas. 2 dalis. Skaičiavimo metodas“, ir pagal iš dalies pakeistą standartą EN ISO 11290-2:1998/P 1:2004 „Skaičiavimo būdo pakeitimas“.

Jeigu nustatoma, kad mėginys užterštas, laikoma, kad daugumoje maisto produktų bus nedidelis užteršimo monocitogeninėmis listerijomis lygis. Kad mėginiuose būtų galima apskaičiuoti nedidelį kiekį (10–100 ksv/g), 1 ml pradinio tirpalo tiriamas du kartus, kaip nurodyta standarte EN ISO 11290-2:1998/P 1:2004:

a) paskleidžiant ant trijų 90 mm skersmens lėkštelių paviršiaus; arba

b) paskleidžiant ant vienos 140 mm skersmens lėkštelės paviršiaus.

Kadangi užteršimo monocitogeninėmis listerijomis lygis gali būti didesnis, 0,1 ml pradinio skiedinio turi būti paskleista ant vienos lėkštelės paviršiaus, kad būtų galima suskaičiuoti iki $1,5 \times 10^4$ ksv/g. Šis paskleidimas turi būti atliekamas vienas, kaip numatyta standarte ISO 7218:2007 „Maisto ir pašarų mikrobiologija. Mikrobiologinių tyrimų bendrieji reikalavimai ir rekomendacijos“.

3. **Rūkytų ir sūdytų (angl. *gravad*) žuvų pH vertės ir vandens aktyvumo tyrimai**

3.1. *pH vertės nustatymas*

Mėginio pH vertė nustatoma pagal standartą EN ISO 2917:1999 „Mėsa ir mėsos gaminiai. pH nustatymas. Pamatinis metodas“.

Tyrimas turi būti atliekamas su mėginiu, ištirtu pristačius į laboratoriją. Mėginio pH vertei nustatyti rekomenduojamas ISO metode nurodytas paviršinis metodas.

Rezultatą reikia nurodyti kaip artimiausią 0,05 pH vertės vienetą.

3.2. *Vandens aktyvumo (a_w) nustatymas*

Mėginio vandens aktyvumas (a_w) nustatomas pagal standartą EN ISO 21807:2004 „Maisto ir pašarų mikrobiologija. Vandens aktyvumo nustatymas“.

Tyrimas turi būti atliekamas su mėginiu, ištirtu pristačius į laboratoriją. Šis metodas turi atitikti 0,999–0,9000 intervalą, o atsikartojamumo riba turi atitikti standartinį nuokrypį 0,002.

Nustatyta vertė turėtų būti sudaryta ne mažiau kaip iš dviejų reikšminių skaičių.

4. **Izoliatų laikymas**

Viena patvirtinta monocitogeninių listerijų padermė iš mėginio, kurio tyrimo rezultatas buvo teigiamas, turi būti laikoma galimai vėlesnei tipizacijai. Jei monocitogeninių listerijų padermės nustatomos tiek aptikimo, tiek skaičiavimo metodais, laikomi tik skaičiavimo metodu gauti izoliatai.

Izoliatai laikomi nacionalinėse etaloninėse laboratorijose naudojant atitinkamus kultūrų rinkimo metodus tol, kol tai užtikrina padermių gyvybingumą – mažiausiai dvejus metus tipizavimui.

D DALIS

ATASKAITŲ TEIKIMAS

1. **Bendrosios nuostatos**

Informacija, kurią turi pateikti valstybės narės (jei tokios yra ir jei ji yra prieinama), sudaryta iš dviejų pagrindinių kategorijų:

a) suderintos stebėsenos programos ir rezultatų apžvalga; ši apžvalga turi būti pateikta teksto forma;

b) atskiri išsamūs duomenys apie kiekvieną pagal mėginių ėmimo planą ištirtą mėginį; ši informacija turi būti pateikta neapdorotų duomenų pavidalu taikant duomenų žodyną ir 5 straipsnio 2 dalyje numatytas duomenų rinkimo formas.

2. **Informacija, kurią reikia nurodyti suderintos stebėsenos programos ir rezultatų apžvalgoje**

a) valstybės narės pavadinimas;

b) mėginių ėmimo ir tyrimo pradžios bei pabaigos data;

c) mažmeninės prekybos įmonėse paimtų ir ištirtų gatavų maisto produktų mėginių skaičius:

i) minkštų ir pusminkščių sūrių;

ii) fasuotų rūkytų ir sūdytų (angl. *gravad*) žuvų;

iii) fasuotų termiškai apdorotų mėsos gaminių;

d) bendri rezultatai:

monocitogeninių listerijų paplitimas suderintai stebėsenos programai priskiriamuose minkštuose ir pusminkščiuose sūriuose, rūkytose ir sūdytose (angl. *gravad*) žuvyse ir termiškai apdorotuose mėsos gaminiuose ir mėginių, kuriuose jų kiekis viršija 100 ksv/g ribą, dalis;

e) valstybės narės minkštų ir pusminkščių sūrių, rūkytų ir sūdytų (angl. *gravad*) žuvų ir termiškai apdorotos mėsos gaminių rinkų aprašymas:

i) bendras absoliutus rinkos dydis (jei tokia informacija yra);

ii) skirtingų rūšių mažmeninės prekybos įmonių (pvz., prekybos centrų, mažų parduotuvių, delikatesų parduotuvių, gatvių turgaviečių) rinkos dalis (jei tokia informacija yra);

iii) importuotų (Europos Sąjungos vidaus prekyba ir importas iš trečiųjų šalių) ir šalies viduje pagamintų produktų rinkos dalis (jei tokia informacija yra);

iv) skirtingų rūšių produktų rinkos dalis (jei tokia informacija yra);

f) mažmeninės prekybos įmonės, kuriose imti mėginiai:

prekybos įmonių kategorijų tipas: pvz., prekybos centrai, mažos parduotuvės ir kt.;

g) geografinis mėginių ėmimo pasiskirstymas – miestai (gyventojų skaičiaus proc. dalis);

h) atsitiktinės mėginių ėmimo procedūros mažmeninėje prekyboje aprašymas:

mėnesinis atsitiktinis mėginių ėmimas;

i) pastabos dėl bendro mėginių ėmimo programos reprezentatyvumo;

j) pH vertei nustatyti naudoto tiriamojo mėginio paruošimas;

k) vandens aktyvumui (a_w) nustatyti naudotas analizės metodas.

3. **Informacija, kuri turi būti nurodyta atskiruose išsamiuose duomenyse apie kiekvieną mėginį**

a) mėginio tipas:

i) fasuoti minkšti ir pusminkščiai sūriai;

ii) fasuotos rūkytos ir sūdytos (angl. *gravad*) žuvys;

iii) fasuoti termiškai apdoroti mėsos gaminiai;

b) mėginio potipis:

i) sūriai iš žalio, termiškai apdoroto ir (arba) pasterizuoto pieno;

ii) sūriai iš karvės, ožkos, avies, buivolių arba maišyto pieno;

iii) bakterijų kultūromis brandinti, pelėsiniai, sūryminiai arba kitaip brandinti sūriai;

iv) pjaustyti ir nepjaustyti maisto produktai;

v) šaltai ir (arba) karštai rūkytos arba sūdytos (angl. *gravad*) žuvys;

vi) žuvų rūšis;

c) etiketėje nurodyti rūkytoms arba sūdytoms (angl. *gravad*) žuvims naudoti konservantai;

d) bandiniui tirti naudota sūrio luoba (taip/ne, jei taip – nurodyti dalį (jei tokia informacija yra));

e) laboratorijos, dalyvavusios atliekant pradinį tyrimą, kodas;

f) mėginių ėmimo data;

g) mėginiui paimto produkto panaudojimo data;

h) pagaminimo ir (arba) sufasavimo data (jei tokia informacija yra);

i) mėginio paviršiaus temperatūra mažmeninės prekybos įmonėje;

j) laikymo temperatūra laboratorijoje tinkamumo vartoti termino pabaigoje;

k) tyrimas nedelsiant po mėginio paėmimo (tik rūkytų ir sūdytų (angl. *gravad*) žuvų) ir tinkamumo vartoti termino pabaigoje;

l) tyrimo pradžios laboratorijoje data;

m) monocitogeninių listerijų aptikimas:

kokybiniai rezultatai (25 g mėginio – yra/nėra);

n) monocitogeninių listerijų kiekio nustatymas:

kiekybiniai rezultatai (ksv/g);

o) pH vertė (tik rūkytos ir sūdytos (angl. *gravad*) žuvys);

p) vandens aktyvumas (a_w) (tik rūkytos ir sūdytos (angl. *gravad*) žuvys);

q) miesto kodas;

r) prekybos įmonės kodas;

s) mažmeninės prekybos įmonės tipas:

i) prekybos centras;

ii) maža parduotuvė arba nepriklausomas mažmeninis prekybininkas;

iii) delikatesų parduotuvė;

iv) gatvės arba ūkininkų turgavietė;

t) šalis gamintoja:

patvirtinta pagal pakuotėje arba prekybos dokumentuose nurodytą identifikavimo ženklą;

u) fasuoti:

i) fasuotas modifikuotoje aplinkoje;

ii) fasuotas vakuume;

iii) fasuotas mažmeninės prekybos įmonėje (tik sūriai);

v) organoleptinė mėginio kokybė.

II PRIEDAS

Mėginių, kuriuos reikia paimti valstybėse narėse iš kiekvienos kategorijos gatavo maisto produkto, skaičius (nurodyta 4 straipsnio 5 dalyje)

Valstybė narė	Gyventojų skaičius 2008 1 1 (EUROSTATO duomenys)		Suderinto sluoksninio mėginio dydis	
	N (mln.)	%	Kiekvienos maisto produkto kategorijos ir kiekvienu tyrimo etapu (*)	Visas mėginio dydis
Belgija – BE	10,7	2,1	60	240
Bulgarija – BG	7,6	1,5	60	240
Čekijos Respublika – CZ	10,4	2,1	60	240
Danija – DK	5,576	1,1	60	240
Vokietija – DE	82,2	16,5	400	1 600
Estija – EE	1,3	0,3	30	120
Airija – IE	4,4	0,9	30	120
Graikija – EL	11,2	2,3	60	240
Ispanija – ES	45,3	9,1	200	800
Prancūzija – FR	63,8	12,8	400	1 600
Italija – IT	59,6	12,0	400	1 600
Kipras – CY	0,8	0,2	30	120
Latvija – LV	2,3	0,5	30	120
Lietuva – LT	3,4	0,7	30	120
Liuksemburgas – LU	0,5	0,1	30	120
Vengrija – HU	10,0	2,0	60	240
Malta – MT	0,4	0,1	30	120
Nyderlandai – NL	16,4	3,3	60	240
Austrija – AT	8,3	1,7	60	240
Lenkija – PL	38,1	7,7	200	800
Portugalija – PT	10,6	2,1	60	240
Rumunija – RO	21,5	4,3	60	240
Slovėnija – SI	2,0	0,4	30	120
Slovakija – SK	5,4	1,1	60	240
Suomija – FI	5,3	1,1	60	240
Švedija – SE	9,2	1,8	60	240
Jungtinė Karalystė – UK	61,2	12,3	400	1 600
Iš viso ES	497,5	100,0	3 020	12 080

(*) Fasuotos rūkytos ir sūdytos (angl. *gravad*) žuvys: iš kiekvienos partijos paimami du mėginiai. Vieną iš tų mėginių reikia ištirti tą dieną, kurią mėginys gautas laboratorijoje, o kitą – tinkamumo vartoti termino pabaigoje. (žr. I priedo C dalies 1.2 punktą)

III PRIEDAS

Didžiausia Europos Sąjungos finansinė parama valstybėms narėms

(EUR)

Valstybė narė	Didžiausia visa suma tyrimams bendrai finansuoti				
	Monocitogeninių listerijų aptikimas	Monocitogeninių listerijų skaičiavimas	pH vertė	Vandens aktyvumas	Iš viso
Belgija – BE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Bulgarija – BG	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Čekijos Respublika – CZ	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Danija – DK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Vokietija – DE	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Estija – EE	7 200	7 200	450	600	15 450
Airija – IE	7 200	7 200	450	600	15 450
Graikija – EL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Ispanija – ES	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Prancūzija – FR	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Italija – IT	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Kipras – CY	7 200	7 200	450	600	15 450
Latvija – LV	7 200	7 200	450	600	15 450
Lietuva – LT	7 200	7 200	450	600	15 450
Liuksemburgas – LU	7 200	7 200	450	600	15 450
Vengrija – HU	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Malta – MT	7 200	7 200	450	600	15 450
Nyderlandai – NL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Austrija – AT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Lenkija – PL	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Portugalija – PT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Rumunija – RO	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Slovėnija – SI	7 200	7 200	450	600	15 450
Slovakija – SK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Suomija – FI	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Švedija – SE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Jungtinė Karalystė – UK	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Iš viso ES	724 800	724 800	45 300	60 400	1 555 300

IV PRIEDAS

Suderintos monocitogeninių listerijų (*Listeria monocytogenes*) tam tikrų kategorijų gatavuose maisto produktuose stebėsenos programos sertifikuota finansinė ataskaita

Ataskaitinis laikotarpis ..... iki .....

Pažyma dėl įgyvendinant suderintą stebėsenos programą patirtų išlaidų, atitinkančių reikalavimus Europos Sąjungos finansinei paramai gauti

Komisijos sprendimo, pagal kurį teikiama Europos Sąjungos finansinė parama, nuorodos numeris: .....

Veikla, su kuria susijusios patirtos išlaidos	Tyrimų skaičius	Bendrosios tyrimo išlaidos, patirtos ataskaitiniu laikotarpiu (nacionaline valiuta)
Tyrimai monocitogeninėms listerijoms aptikti		
Tyrimai monocitogeninėms listerijoms skaičiuoti		
Tyrimai pH vertei nustatyti		
Tyrimai vandens aktyvumui (a_w) nustatyti		

Paramos gavėjo deklaracija

Patvirtinu, kad

— pirmiau nurodytos išlaidos yra tikros, jos buvo patirtos vykdant Sprendime 2010/75/ES nurodytas užduotis ir buvo būtinos siekiant sklandžiai įvykdyti šias užduotis,

— visi išlaidas patvirtinantys dokumentai pateikiami auditui,

— šiai suderintai stebėsenos programai nebuvo prašyta kitos Europos Sąjungos finansinės paramos.

Data: .....

Už finansus atsakingas asmuo: .....

Parašas: .....