BESLUIT VAN DE COMMISSIE

van 5 februari 2010

betreffende een financiële bijdrage van de Unie voor een in de lidstaten uit te voeren gecoördineerd bewakingsprogramma ten aanzien van de prevalentie van *Listeria monocytogenes* in bepaalde kant-en-klare levensmiddelen

(Kennisgeving geschied onder nummer C(2010) 592)

(2010/75/EU)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gelet op het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gelet op Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn ([1]), en met name op artikel 66,

Gelet op Richtlijn 2003/99/EG van het Europees Parlement en de Raad van17 november 2003 inzake de bewaking van zoönoses en zoönoseverwekkers ([2]), en met name op artikel 5,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Verordening (EG) nr. 882/2004 stelt onder meer de procedures vast voor de toekenning van een financiële bijdrage van de Unie in de uitvoering van maatregelen om de toepassing van die verordening te garanderen.

(2) De Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) en het Europees Centrum voor ziektepreventie en -bestrijding (ECDC) hebben in 2006 ([3]) en 2007 ([4]) verslagen uitgebracht over de trends en bronnen van zoönoses, zoönoseverwekkers en antimicrobiële resistentie in de Unie (EFSA-ECDC-verslagen). Volgens die verslagen werden er in 2006 in 25 lidstaten in totaal 1 588 gevallen van listeriose (*Listeria monocytogenes*) bij de mens geregistreerd. Voorts werden er in 2007 in 26 lidstaten 1 558 dergelijke gevallen geregistreerd. Uit de verslagen bleek verder dat er gedurende de periode 2001-2006 sprake was van een aanzienlijke toename van de incidentie van dergelijke gevallen bij de mens. De ziekte is dikwijls ernstig en het sterftecijfer ligt hoog.

(3) Het feit dat *Listeria monocytogenes* zich in een laag temperatuurbereik van 2 tot 4 °C in diverse levensmiddelen kan vermenigvuldigen maakt het optreden van *Listeria monocytogenes* in kant-en-klare levensmiddelen met een betrekkelijk lange houdbaarheidstermijn bijzonder zorgwekkend.

(4) Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen ([5]) moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven in het kader van goede hygiënepraktijken en HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)-programma's voedselveiligheidscriteria voor *Listeria monocytogenes* in kant-en-klare levensmiddelen naleven.

(5) In de EFSA-ECDC-verslagen werd aangetoond dat de meeste gevallen van niet-naleving van de criteria voor *Listeria monocytogenes* zich voordeden bij kant-en-klare kaas, kant-en-klare visserijproducten en warmtebehandelde vleesproducten.

(6) De mens wordt voornamelijk door levensmiddelen aan *Listeria monocytogenes* blootgesteld. Daarom moeten de prevalentie en het niveau van besmetting met *Listeria monocytogenes* in kant-en-klare visserijproducten, kaas en warmtebehandelde vleesproducten door middel van een gecoördineerd bewakingsprogramma op het niveau van de detailhandel in alle lidstaten op geharmoniseerde en vergelijkbare wijze worden geschat.

(7) De groei van *Listeria monocytogenes* in een kant-en-klaarproduct wordt aanzienlijk beïnvloed door de pH, de wateractiviteit en de opslagtemperatuur van het product. De groei van *Listeria monocytogenes* onder verschillende temperatuuromstandigheden in een kant-en-klaarproduct kan aan de hand van een model worden geschat.

(8) Wanneer er geen desbetreffende definities voorkomen in de wetgeving van de Unie, dienen de door de Commissie van de Codex Alimentarius geformuleerde definities in de Algemene norm voor kaas in de Codex Alimentarius (CODEX STAN 283-1978, gewijzigd in 2008) en in de productgroepsnorm voor ongerijpte kaas, met inbegrip van verse kaas, in de Codex (CODEX STAN 221-2001, gewijzigd in 2008) te worden gebruikt om een geharmoniseerde aanpak bij het definiëren van kant-en-klare kaas te waarborgen.

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

(9) Richtlijn 2003/99/EG bepaalt dat er vooral gecoördineerde bewakingsprogramma's kunnen worden vastgesteld wanneer specifieke behoeften aan risico-evaluaties zijn geconstateerd en wanneer referentiewaarden met betrekking tot zoönoses en zoönoseverwekkers moeten worden vastgesteld.

(10) De taskforce „Monitoring of Zoonoses Data Collection" van de EFSA heeft in mei 2009 een verslag over de voorgestelde technische specificaties voor een gecoördineerd bewakingsprogramma voor *Listeria monocytogenes* in bepaalde categorieën kant-en-klare levensmiddelen in de detailhandel in de EU [1] goedgekeurd.

(11) Gezien het belang van het verzamelen van vergelijkbare gegevens over de prevalentie van *Listeria monocytogenes* in kant-en-klare levensmiddelen, moet een financiële bijdrage van de Unie voor de uitvoering van een dergelijk gecoördineerd bewakingsprogramma worden verleend.

(12) De uitgaven voor laboratoriumtests moeten tot een bepaald maximumbedrag worden vergoed. Alle andere kosten, zoals bemonsterings-, reis- en administratiekosten, komen niet voor een financiële bijdrage van de Unie in aanmerking.

(13) Een financiële bijdrage van de Unie mag slechts worden verleend mits het gecoördineerde bewakingsprogramma overeenkomstig dit besluit wordt uitgevoerd en de bevoegde autoriteiten alle nodige inlichtingen binnen de hierin vastgestelde termijnen verstrekken.

(14) Om redenen van administratieve doelmatigheid moeten alle voor een financiële bijdrage van de Unie gedeclareerde uitgaven in euro's worden uitgedrukt. Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1290/2005 van de Raad van 21 juni 2005 betreffende de financiering van het gemeenschappelijk landbouwbeleid [2] moet de omrekening van de uitgaven in een andere valuta dan de euro geschieden tegen de meest recente koers die de Europese Centrale Bank heeft vastgesteld vóór de eerste dag van de maand waarin de aanvraag om vergoeding door de betrokken lidstaat wordt ingediend.

(15) Dit besluit is een financieringsbesluit in de zin van artikel 75 van Verordening (EG, Euratom) nr. 1605/2002 van de Raad van 25 juni 2002 houdende het Financieel Reglement van toepassing op de algemene begroting van de Europese Gemeenschappen (het Financieel Reglement) [3], artikel 90 van de verordening tot vaststelling van de uitvoeringsvoorschriften van het Financieel Reglement en artikel 15 van de interne regels betreffende de uitvoering van de algemene begroting van de Europese Gemeenschappen.

(16) De in dit besluit vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

HEEFT HET VOLGENDE BESLUIT VASTTGESTELD:

Artikel 1

Onderwerp

Dit besluit stelt een gecoördineerd bewakingsprogramma vast ten aanzien van de prevalentie van *Listeria monocytogenes* in bepaalde categorieën kant-en-klare levensmiddelen, als bedoeld in artikel 2, in de detailhandel, alsook voorschriften voor een financiële bijdrage van de Unie aan de lidstaten voor de uitvoering ervan.

Artikel 2

Toepassingsgebied en duur van het gecoördineerde bewakingsprogramma

1. De lidstaten voeren een gecoördineerd bewakingsprogramma uit ter beoordeling van de prevalentie van *Listeria monocytogenes* in de volgende categorieën kant-en-klare levensmiddelen aan de hand van in de detailhandel aselect genomen monsters:

a) verpakte (niet bevroren), warme of koude gerookte of gravad vis;

b) zachte of halfzachte kaas, met uitzondering van verse kaas;

c) verpakte warmtebehandelde vleesproducten.

2. De bemonstering voor het gecoördineerde bewakingsprogramma, als bedoeld in lid 1, wordt uitgevoerd van 1 januari 2010 tot uiterlijk 31 december 2010.

Artikel 3

Definities

In dit besluit wordt verstaan onder:

1. „kant-en-klare levensmiddelen": kant-en-klare levensmiddelen zoals omschreven in artikel 2, onder g), van Verordening (EG) nr. 2073/2005;

2. „houdbaarheidstermijn": houdbaarheidstermijn zoals omschreven in artikel 2, onder f), van Verordening (EG) nr. 2073/2005;

3. „partij": partij zoals omschreven in artikel 2, onder e), van Verordening (EG) nr. 2073/2005;

[1] *The EFSA Journal* (2009) 300, blz. 1.
[2] PB L 209 van 11.8.2005, blz. 1.
[3] PB L 248 van 16.9.2002, blz. 1.

4. „detailhandel": detailhandel zoals omschreven in artikel 3, lid 7, van Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden ([1]); voor de toepassing van dit besluit heeft detailhandel echter slechts betrekking op winkels, supermarkten en andere soortgelijke verkooppunten waar levensmiddelen rechtstreeks aan de eindverbruiker worden verkocht; hieronder vallen niet distributieterminals of -centra, cateringdiensten, institutionele maaltijdvoorziening, bedrijfskantines, restaurants en andere soortgelijke diensten voor voedselvoorziening en groothandelsbedrijven.

5. „verwerking": verwerking zoals omschreven in artikel 2, lid 1, onder m), van Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne ([2]);

6. „vleesproducten": vleesproducten zoals omschreven in punt 7.1 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong ([3]);

7. „land van productie": het op het identificatiemerk aangegeven land als bedoeld in punt 6 van deel B van sectie I van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004;

8. „verpakte levensmiddelen": levensmiddelen waarvan het gehele oppervlak door een doorlatende of ondoorlatende verpakking omgeven is, zodat voorkomen wordt dat het levensmiddel rechtstreeks in contact komt met de omgeving;

9. „onder gemodificeerde atmosfeer verpakte levensmiddelen": levensmiddelen die na verwijdering van de lucht uit de verpakking en vervanging van de lucht door een strikt gecontroleerd gasmengsel van kooldioxide, zuurstof en/of stikstof verpakt en hermetisch gesloten zijn;

10. „vacuümverpakte levensmiddelen": levensmiddelen die na verwijdering van de lucht uit de verpakking verpakt en hermetisch gesloten zijn;

11. „gerookte vis": door roken verduurzaamde vis;

12. „gravad vis": zonder warmtebehandeling in zout en suiker ingelegde vis;

13. „gerijpte kaas": kaas, die niet kort na vervaardiging voor consumptie ervan gereed is, maar die zo lang op een zodanige temperatuur en onder zodanige andere omstandigheden opgeslagen is, dat de noodzakelijke biochemische en fysische veranderingen optreden die deze kaas kenmerken;

14. „zachte kaas": kaas met een vochtgehalte, berekend op de vetvrije kaasmassa, van meer dan 67 %;

15. „halfzachte kaas": kaas met een textuur die slechts in geringe mate harder is dan kaas van de categorie zachte kaas. Het vochtgehalte van deze kaas, berekend op de vetvrije kaasmassa, varieert van 62 tot 67 %. Halfzachte kaas kenmerkt zich door een stevige, maar elastische structuur;

16. „met schimmel gerijpte kaas": kaas waarbij het rijpen voornamelijk door de ontwikkeling van karakteristieke schimmelvorming in de gehele massa en/of op het oppervlak van de kaas heeft plaatsgevonden;

17. „oppervlakte-gerijpte kaas": kaas waarvan de korst tijdens of na de rijping wordt behandeld met of op natuurlijke wijze wordt gekoloniseerd door gewenste cultures van micro-organismen, zoals bijvoorbeeld *Penicillium candidum* of *Brevibacterium linens*. De daaruit ontstane laag vormt een deel van de korst;

18. „in pekel gerijpte kaas": kaas die alvorens te worden verkocht of verpakt, gerijpt en bewaard wordt in pekel;

19. „verse kaas": op wrongel gelijkende kaas die geen rijping ondergaat, zoals bijvoorbeeld cottage cheese, mozzarella, ricotta en kwark. Verse kaas valt niet onder dit gecoördineerde bewakingsprogramma.

Artikel 4

Bemonstering, analyses en registratie van de gegevens door de lidstaten

1. De bemonstering geschiedt door de bevoegde autoriteit of onder haar toezicht.

2. De nationale referentielaboratoria voor *Listeria monocytogenes* verrichten de analyses van *Listeria monocytogenes*, de pH en de wateractiviteit.

3. De bevoegde autoriteit kan andere laboratoria aanwijzen dan de nationale referentielaboratoria, die geaccrediteerd zijn voor en betrokken zijn bij officiële controles op *Listeria monocytogenes*, om de analyses van *Listeria monocytogenes*, de pH en de wateractiviteit te verrichten.

4. De bemonstering en analyses overeenkomstig de leden 1, 2 en 3, alsook de registratie van alle relevante gegevens, worden in overeenstemming met de technische specificaties van bijlage I uitgevoerd.

5. Het aantal in iedere lidstaat te nemen monsters per categorie kant-en-klare levensmiddelen is vastgesteld in bijlage II.

([1]) PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1.
([2]) PB L 139 van 30.4.2004, blz. 1.
([3]) PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55.

Artikel 5

Verzameling, evaluatie, rapportage en gebruik van gegevens op het niveau van de Unie

1. De lidstaten verzamelen en evalueren de resultaten van de in artikel 4, leden 1,2 en 3, van dit besluit bedoelde bemonstering en van de analyses van *Listeria monocytogenes*, de pH en de wateractiviteit.

Die resultaten, de evaluatie daarvan en alle relevante gegevens worden opgenomen in een eindverslag over de uitvoering van het gecoördineerde bewakingsprogramma dat vóór 31 mei 2011 aan de Commissie wordt voorgelegd.

2. De Commissie stelt uiterlijk 31 december 2009 het formaat vast van de „data dictionary" en de gegevensverzamelingsformulieren die door de bevoegde autoriteiten worden gebruikt bij het opstellen van het in lid 1 bedoelde verslag.

3. De Commissie zendt de in lid 1 bedoelde eindverslagen toe aan de EFSA, die ze bestudeert, prognosemodellen opstelt voor de naleving van de voedselveiligheidscriteria inzake *Listeria monocytogenes* en van de groei van micro-organismen in diverse opslagomstandigheden en binnen zes maanden een samenvattend verslag uitbrengt.

4. Elk gebruik van de gegevens van de lidstaten voor andere doeleinden dan het gecoördineerde bewakingsprogramma wordt eerst met de lidstaten overeengekomen.

5. De gegevens en resultaten worden op zodanige wijze openbaar gemaakt dat de vertrouwelijkheid van de afzonderlijke resultaten wordt gewaarborgd.

Artikel 6

Voorwaarden voor de toekenning van de financiële bijdrage van de Unie

1. Een financiële bijdrage van de Unie van in totaal 1 555 300 EUR uit begrotingsonderdeel 1704 02 in de kosten van de analyses, als bedoeld in artikel 4, lid 2, wordt aan de lidstaten toegekend tot het maximale totaalbedrag voor medefinanciering, als vastgesteld in bijlage III.

2. De in lid 1 bedoelde financiële bijdrage van de Unie wordt toegekend aan de lidstaten, mits het gecoördineerde bewakingsprogramma in overeenstemming met de desbetreffende bepalingen van de wetgeving van de Unie wordt uitgevoerd, met inbegrip van de bepalingen inzake mededinging en inzake de gunning van overheidsopdrachten, en mits aan de volgende voorwaarden is voldaan:

het eindverslag over de uitvoering van het gecoördineerde bewakingsprogramma wordt vóór 31 mei 2011 bij de Commissie ingediend; in dit verslag zijn opgenomen:

i) alle in deel D van bijlage I vermelde informatie;

ii) de bewijsstukken ter staving van de door de lidstaten voor de analyses gemaakte kosten; die bewijsstukken omvatten ten minste de in bijlage IV vermelde informatie.

3. Als het in lid 2 genoemde eindverslag te laat wordt ingediend, wordt de financiële bijdrage van de Unie per 1 juli 2011 met 25 %, per 1 augustus 2011 met 50 % en per 1 september 2011 met 100 % verminderd.

Artikel 7

Maximaal te vergoeden bedragen

De financiële bijdrage van de Unie in de aan de lidstaten te vergoeden kosten voor iedere analyse bedraagt ten hoogste:

a) 60 EUR voor iedere analyse voor de detectie van *Listeria monocytogenes*;

b) 60 EUR voor iedere analyse voor de telling van *Listeria monocytogenes*;

c) 15 EUR voor iedere pH-analyse;

d) 20 EUR voor iedere analyse van de wateractiviteit (aw).

Artikel 8

Omrekeningskoers voor de uitgaven

Wanneer de uitgaven van een lidstaat zijn gedaan in een andere valuta dan de euro, rekent de betrokken lidstaat deze om in euro onder toepassing van de meest recente wisselkoers die de Europese Centrale Bank heeft vastgesteld vóór de eerste dag van de maand waarin de aanvraag door de betrokken lidstaat wordt ingediend.

Artikel 9

Adressaten

Dit besluit is gericht tot de lidstaten.

Gedaan te Brussel, 5 februari 2010.

Voor de Commissie
Androulla VASSILIOU
Lid van de Commissie

BIJLAGE I

(als bedoeld in artikel 4, lid 4)

DEEL A

BEMONSTERINGSKADER

1. **De te bemonsteren producten**

De volgende categorieën kant-en-klare levensmiddelen worden bemonsterd in de detailhandel:

1.1. *Verpakte (niet bevroren), warme of koude gerookte of gravad vis*

De producten die tot deze categorie behoren, zijn vacuüm- of onder gemodificeerde atmosfeer verpakt.

De vis kan al dan niet in plakken gesneden zijn. De verpakking kan een hele, een halve of een deel van een vis bevatten. De vis kan al dan niet van huid ontdaan zijn.

1.2. *Zachte of halfzachte kaas, met uitzondering van verse kaas*

Onder deze categorie valt kaas van rauwe, gethermiseerde of gepasteuriseerde melk van elke diersoort. De kaas kan gerijpt, oppervlakte-gerijpt, met schimmel of in pekel gerijpt zijn.

De kaas kan verpakt zijn, onder meer in neteldoek, of in de detailhandel nog onverpakt zijn, maar op het verkooppunt wordt hij verpakt aangeboden aan de consument.

1.3. *Verpakte warmtebehandelde vleesproducten*

1.3.1. Tot deze categorie behorende producten hebben een warmtebehandeling ondergaan, zijn daarna behandeld en vacuüm- of onder gemodificeerde atmosfeer verpakt.

1.3.2. Tot deze categorie behorende producten omvatten zowel onverpakte vleesproducten als vleesproducten in een doorlatend omhulsel die tussen de warmtebehandeling en de verpakking in plakken gesneden of anderszins behandeld zijn. De producten kunnen na de warmtebehandeling gerookt zijn.

Deze categorie omvat met name:

a) koude, gekookte vleesproducten; vleesproducten die doorgaans vervaardigd zijn van gehele of grote delen van de anatomische of opnieuw gevormde structuren (zoals gekookte in plakken gesneden ham en gekookte kipfilet);

b) worst;

c) paté.

1.3.3. Onder deze categorie vallen niet:

a) na de warmtebehandeling gedroogde vleesproducten; zoals jerkyproducten;

b) warmtebehandelde vleesproducten in een ondoorlatende verpakking die daarna nier meer worden behandeld;

c) gefermenteerde vleesproducten, met inbegrip van gefermenteerde worst

2. **Opzet van de bemonstering**

Er wordt voor het gecoördineerde bewakingsprogramma gebruik gemaakt van een proportionele gestratificeerde bemonstering, waarbij het aantal monsters aan de lidstaten overeenkomstig de omvang van hun bevolking wordt toegewezen.

2.1. *Bemonsteringsplan*

2.1.1. Iedere lidstaat moet beschikken over een bemonsteringsplan, gebaseerd op een getrapte bemonstering van clusters:

a) de eerste trap bestaat uit de te bemonsteren grote/middelgrote steden;

b) de tweede trap bestaat uit de te bemonsteren detailhandelsverkooppunten;

c) de derde trap bestaat uit de verschillende voedselproducten binnen de drie te bemonsteren categorieën kant-en-klare levensmiddelen.

2.1.2. Het bemonsteringsplan moet worden opgesteld door de bevoegde autoriteit en omvat het volgende:

a) de in het gecoördineerde bewakingsprogramma opgenomen grote/middelgrote steden;

b) de soorten door het programma bestreken detailhandelsverkooppunten en het percentage van de van iedere categorie genomen monsters;

c) het tijdschema voor de bemonstering gedurende het gehele jaar.

2.1.3. Wanneer relevante marketinggegevens beschikbaar zijn, omvat het plan ook het volgende:

a) de te bemonsteren productsoorten binnen elk van de drie categorieën kant-en-klare levensmiddelen;

b) het aantal van elke in a) bedoelde productsoort te nemen monsters.

2.1.4. De lidstaten stellen aan de hand van de hieronder beschreven regels een bemonsteringsplan op, dat berust op de beste beschikbare marketinggegevens. Deze marketinggegevens of de ondersteuning bij het verwerven van de informatie kunnen/kan dikwijls worden verkregen van een nationale handelsvereniging. Wanneer marketinggegevens ontbreken, wordt gebruik gemaakt van de beste schatting van de marktaandelen ter onderbouwing van het bemonsteringsplan op centraal niveau. Wanneer er geen betrouwbare marketinggegevens beschikbaar zijn, kan de bevoegde autoriteit zich genoodzaakt zien om de keuze van de binnen een bepaalde categorie te bemonsteren productsoort over te laten aan de monsternemer in het veld.

2.2. *Keuze van de te bemonsteren categorieën detailhandelsverkooppunten*

De bevoegde autoriteiten kiezen de detailhandelsverkooppunten uit waarvan monsters moeten worden genomen. De bemonstering vindt doorgaans plaats bij de volgende soorten detailhandelsverkooppunten: supermarkten, kleine winkels, delicatessenzaken en straatmarkten (zoals boeren- of plattelandsmarkten).

Indien de grootste categorie verkooppunten (bijvoorbeeld supermarkten) een marktaandeel van ten minste 80 % van een bepaalde categorie kant-en-klare levensmiddelen bezit, hoeven slechts monsters van die verkooppunten te worden genomen. Is dit niet het geval, dan wordt de op een na grootste categorie verkooppunten toegevoegd totdat ten minste 80 % van de markt wordt bestreken.

Wanneer de bemonstering volgens een bemonsteringsplan wordt uitgevoerd, is het aantal te nemen monsters van iedere categorie kant-en-klare levensmiddelen bij ieder soort detailhandelsverkooppunt evenredig met het marktaandeel van het desbetreffende soort verkooppunt ten opzichte van de andere bemonsterde verkooppunten.

2.3. *Keuze van de steden waar de monsterneming plaatsvindt*

De monsterneming vindt plaats in steden. In iedere lidstaat worden in ten minste twee grote/middelgrote steden monsters genomen.

In de steden waar monsters worden genomen, is tezamen genomen minimaal 30 % van de bevolking van de lidstaat woonachtig. Als de acht grootste steden in het plan zijn opgenomen, mag het inwonersaantal echter minder dan 30 % bedragen.

2.4. *Keuze van het tijdschema voor de bemonstering*

Het besmettingsniveau van *Listeria monocytogenes* in kant-en-klare levensmiddelen kan in de loop van het jaar verschillen. Met het oog op de nauwkeurigheid van de resultaten van het gecoördineerde bewakingsprogramma is de duur ervan verdeeld in 12 perioden van een maand, waarin gelijke aantallen monsters moeten worden genomen.

2.5. *Keuze van de kant-en-klare levensmiddelen uit de drie voornaamste te bemonsteren categorieën*

Uit de drie te bemonsteren categorieën kant-en-klare levensmiddelen worden de afzonderlijke kant-en-klare levensmiddelen op basis van de marketinggegevens geselecteerd; zij worden gedetailleerd omschreven in het bemonsteringsplan.

Aangezien producten binnen een categorie echter uiteenlopend van aard zijn, is het mogelijk dat het marktaandeel ervan niet met een grote mate van betrouwbaarheid kan worden geschat. In dit geval kunnen de bevoegde autoriteiten de monsternemers opdragen ten behoeve van de bemonstering overeenkomstig het nationale bemonsteringsplan kaas uit te kiezen aan de hand van de geschatte bijdrage aan het marktaandeel. Een dergelijke monsterneming kan onderbouwd worden met door de bedrijfsleiders van lokale detailhandelsverkooppunten verstrekte omzetgegevens of, min of meer bij benadering, met marktaanwezigheid, d.w.z. naargelang de uitgestalde producten in het detailhandelsverkooppunt. Met een dergelijke aanpak bieden de bevoegde autoriteiten enige oriëntatie bij het schatten van het marktaandeel van belangrijke soorten levensmiddelen binnen de verschillende categorieën om een voor de markt zo representatief mogelijke bemonstering te verwezenlijken, bijvoorbeeld voor kaas van rauwe/gepasteuriseerde melk.

DEEL B

HET NEMEN EN VERVOEREN VAN MONSTERS

1. **Type en bijzonderheden van het monster**

De monsters worden aselect geselecteerd uit de vitrines en wegen elk ten minste 100 g. Per bezoek aan een detailhandelsverkooppunt kan uit de drie categorieën kant-en-klare levensmiddelen meer dan een monster worden genomen. Er mogen echter per bezoek niet meer dan van vijf partijen van iedere categorie monsters worden genomen.

Voor de bemonstering worden alleen door de producent verpakte en intacte (verzegelde) verpakkingen verzameld. In het geval van kaas kunnen echter ook producten worden verzameld die op de verkooppunten zijn verpakt.

De voor bemonstering verzamelde producten moeten worden geëtiketteerd om het registreren van informatie betreffende deze producten mogelijk te maken. De informatie op het etiket omvat de volgende gegevens:

a) de gegevens over het land van productie;

b) het nummer van de partij;

c) de houdbaarheidsdatum;

d) de instructies betreffende de opslagtemperatuur, voor zover beschikbaar;

e) andere informatie die in de regel op het etiket van verpakte kant-en-klare levensmiddelen wordt vermeld.

Wanneer niet alle in de punten a) tot en met d) vermelde informatie op het etiket wordt vermeld, vraagt de monsternemer de eigenaar of bedrijfsleider van het detailhandelsverkooppunt naar de ontbrekende informatie over het product en de etiketgegevens en/of raadpleegt hij de groothandelsverpakking voor deze informatie.

Wanneer het etiket op het kant-en-klare levensmiddel onduidelijk of op enigerlei wijze beschadigd is, wordt het product niet voor bemonstering verzameld. Van iedere partij gerookte of gravad vis worden twee monsters genomen. De gegevens op het etiket, zoals partijnummers en de uiterste verkoopdatum van het product, worden onderzocht om te garanderen dat beide monsters van dezelfde partij afkomstig zijn. Een van beide monsters wordt op de dag waarop het in het laboratorium wordt ontvangen, geanalyseerd en het andere aan het einde van de houdbaarheidstermijn.

Bij zachte en halfzachte kaas en warmtebehandelde producten wordt per partij slechts één monster genomen, dat aan het einde van de houdbaarheidstermijn wordt geanalyseerd.

De monsters worden in een afzonderlijk monsterzakje gedaan en onmiddellijk naar het laboratorium gestuurd om te worden geanalyseerd.

Daarom moeten er in alle stadia voorzorgsmaatregelen worden getroffen om te voorkomen dat het voor bemonstering, vervoer en opslag gebruikte materieel niet verontreinigd wordt met *Listeria monocytogenes*.

2. **Informatie over het monster**

Alle beschikbare relevante informatie betreffende het monster wordt op een monsterformulier geregistreerd, waarvan de bevoegde autoriteit het model opstelt. Het monster gaat steeds vergezeld van het monsterformulier. Wanneer het monsters betreft van kaas die in het detailhandelsverkooppunt wordt verpakt, kan het nodig zijn om te vragen naar de informatie over het desbetreffende product en de etiketgegevens en/of de groothandelsverpakking voor deze informatie te raadplegen.

Bij het nemen van monsters wordt de oppervlaktetemperatuur van de verpakte monsters gemeten en op het monsterformulier genoteerd.

Ieder monster en het bijbehorende monsterformulier is voorzien van een uniek nummer dat van de monsterneming tot en met de analyse wordt gebruikt. De bevoegde autoriteit gebruikt hiertoe een uniek nummeringsstelsel.

3. **Vervoer van de monsters**

De monsters worden vervoerd in gekoelde recipiënten bij een temperatuur van 2 tot 8 °C en mogen tijdens het vervoer niet blootstaan aan externe verontreiniging.

Alle monsters van kant-en-klare levensmiddelen moeten het laboratorium binnen 24 uur na de monsterneming bereiken.

In uitzonderlijke omstandigheden mag de vervoerstijd meer dan 24 uur bedragen. De vervoerstijd mag echter niet meer dan 48 uur bedragen en er in geen geval toe leiden dat de analyses na de uiterste verkoopdatum van het voor de bemonstering genomen product worden uitgevoerd.

DEEL C

MONSTERVOORBEHANDELING EN ANALYSEMETHODEN

1. **Ontvangst van de monsters**

1.1. *Algemene regels*

Bij ontvangst van de monsters controleren de laboratoria de door de monsternemer geregistreerde gegevens op het monsterformulier en vullen zij de relevante onderdelen van dat formulier in. Alle ontvangen monsters worden alvorens te worden opgeslagen onderzocht om na te gaan of de verzendverpakking nog intact is. Monsters waarvan de temperatuur bij ontvangst meer dan 8 °C bedraagt worden geweigerd, tenzij de temperatuur in de detailhandel meer dan 8 °C bedroeg.

Onverminderd punt 1.2 worden alle monsters tot het einde van de houdbaarheidstermijn ervan koel bewaard.

Wanneer monsters tot het einde van de houdbaarheidstermijn ervan worden opgeslagen, worden zij gekoeld bewaard:

a) op een op het etiket van de verpakking aangegeven opslagtemperatuur. Als op het etiket een temperatuurinterval wordt vermeld, wordt het monster op de hoogste temperatuur van het interval bewaard;

b) als er geen precieze opslagtemperatuur op het etiket van de verpakking wordt aangegeven, wordt het monster bewaard op:

i) de maximumkoeltemperatuur, vastgesteld in de wetgeving of de geldende richtsnoer in de lidstaat waar het monster is genomen, met een tolerantie van ± 2 °C;

ii) 8 °C (± 2 °C), indien dergelijke wetgeving of een dergelijk richtsnoer ontbreekt.

Indien de houdbaarheidstermijn van het bemonsterde product afloopt tijdens een weekeinde of een officiële feestdag, wordt het monster geanalyseerd op de laatste werkdag vóór het einde van de houdbaarheidstermijn.

1.2. *Bijzondere regels betreffende gerookte en gravad vis*

Een van beide monsters wordt binnen 24 uur na het tijdstip van aankomst in het laboratorium geanalyseerd. Indien dat monster niet onmiddellijk na aankomst wordt geanalyseerd, wordt het in het laboratorium gekoeld bewaard op 3 °C (± 2 °C) voordat het wordt geanalyseerd.

Het tweede monster wordt gekoeld bewaard tot het einde van de houdbaarheidstermijn ervan.

2. **Monstervoorbehandeling en voorbereiding van de initiële suspensie**

In alle stadia wordt kruisbesmetting tussen de monsters onderling en door de omgeving vermeden. Zodra met de laboratoriumanalyses begonnen is, worden de monsters weggegooid. Wanneer de analyse wordt stopgezet, bijvoorbeeld als gevolg van onaanvaardbare afwijkingen tijdens het analyseproces, worden er nieuwe monsters genomen.

Voor de initiële verdunning wordt hetzij het gehele product, hetzij een representatief analysemonster van 100 tot 150 g gebruikt. Monsters van levensmiddelen worden zodanig genomen dat zij oppervlakken omvatten die het gedeelte dat normaliter geconsumeerd zou worden, weerspiegelen (zoals 20 % korst/oppervlak en 80 % kaasmassa). Wanneer een verpakt product in plakken wordt gesneden, wordt het respectieve monster van meer dan een plak van het product genomen. Het analysemonster wordt in kleine stukjes gesneden en met gebruikmaking van een steriel instrument en een aseptische techniek in een stomacherzak gedeponeerd. Van dit mengsel worden een analyseportie van 10 g voor telling en één van 25 g voor detectie genomen.

Aan het deel analyseportie (10 g) worden 9 delen (90 ml) verdunningsmiddel toegevoegd en het mengsel wordt vervolgens gedurende 1 à 2 minuten met een stomacherzak of pulsifier gehomogeniseerd.

Als verdunningsmiddel voor algemeen gebruik kan gebufferd peptonwater, zoals beschreven in EN ISO 11290-2 „Microbiologie van voedingsmiddelen en diervoeders — Horizontale methode voor het aantonen en de bepaling van het aantal *Listeria monocytogenes* — Deel 2: Methode voor de bepaling van het aantal", worden gebruikt.

Voor de verdunning van kaas wordt een natriumcitraatoplossing gebruikt overeenkomstig EN ISO 6887-5 „Microbiologie van voedingsmiddelen en diervoeders — Voorbereiding van monsters en bereiding van verdunningen voor microbiologisch onderzoek — Deel 5: Specifieke werkwijze voor het bereiden van melk en melkproducten".

De analyses ten behoeve van de detectie en telling van *Listeria monocytogenes* worden als volgt uitgevoerd:

a) gerookte en gravad vis ondergaan een dubbele analyse:

i) onmiddellijk na de monsterneming in de detailhandel en

ii) aan het einde van de houdbaarheidstermijn;

b) bij monsters van zachte en halfzachte kaas en warmtebehandelde vleesproducten worden de analyses alleen aan het einde van de houdbaarheidstermijn uitgevoerd.

2.1. *Detectie van Listeria monocytogenes*

De detectie van *Listeria monocytogenes* vindt plaats volgens de gewijzigde versie van EN ISO 11290-1:1996 „Microbiologie van voedingsmiddelen en diervoeders — Horizontale methode voor het opsporen en de bepaling van het aantal *Listeria monocytogenes* — Deel 1: Opsporingsmethode".

2.2. *Telling van Listeria monocytogenes*

De telling van *Listeria monocytogenes* vindt plaats aan de hand van EN ISO 11290-2:1998 „Microbiologie van voedingsmiddelen en diervoeders — Horizontale methode voor het aantonen en de bepaling van het aantal *Listeria monocytogenes* — Deel 2: Methode voor de bepaling van het aantal" en de gewijzigde versie daarvan EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004 „Wijziging voor de bepaling van het isolatiemedium".

Wanneer wordt geconstateerd dat het monster verontreinigd is, wordt aangenomen dat de meeste producten in geringe mate met *Listeria monocytogenes* verontreinigd zijn. Om de schatting van een geringe verontreiniging in monsters (tussen 10 en 100 cfu/g) mogelijk te maken, wordt 1 ml van de primaire verdunning overeenkomstig EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004 als volgt in duplo getest:

a) uitgeplaat op het oppervlak van drie platen met een diameter van 90 mm; of

b) uitgeplaat op het oppervlak van één plaat met een diameter van 140 mm.

Aangezien het niveau van de verontreiniging met *Listeria monocytogenes* hoger zou kunnen zijn, wordt 0,1 ml van de primaire verdunning op het oppervlak van één plaat verspreid om de telling tot $1,5 \times 10^4$ cfu/g mogelijk te maken. Deze uitplating wordt enkelvoudig verricht volgens EN ISO 7218:2007 „Microbiologie van voedingsmiddelen en diervoeders — Algemene eisen en richtlijn voor microbiologische onderzoeken".

3. **Analyse van de pH en de wateractivteit (a_w) bij gerookte en gravad vis**

3.1. *Bepaling van de pH*

De bepaling van de pH van het monster wordt uitgevoerd overeenkomstig EN ISO 2917:1999 „Vlees en vleesproducten — Meting van de pH — Referentiemethode".

De analyse moet bij het bij aankomst in het laboratorium geteste monster worden uitgevoerd. Voor de bepaling van de pH van het monster wordt de in de ISO-methode vermelde niet-destructieve techniek aanbevolen.

Het resultaat wordt met een nauwkeurigheid van 0,05 pH-eenheid gerapporteerd.

3.2. *Bepaling van de wateractiviteit (a_w)*

De bepaling van de wateractiviteit (a_w) van het monster vindt plaats aan de hand van EN ISO 21807:2004 „Microbiologie van voedingsmiddelen en diervoeders — Bepaling van de wateractiviteit".

De analyse moet bij het bij aankomst in het laboratorium geteste monster worden uitgevoerd. De methode kan worden gebruikt binnen een marge van 0,999 tot 0,9000 en de herhaalbaarheidsgrens komt overeen met een standaardafwijking van 0,002.

De gerapporteerde waarde omvat ten minste twee significante cijfers.

4. **Opslag van de isolaten**

Per positief monster wordt één bevestigde *Listeria monocytogenes*-stam opgeslagen voor eventuele verdere typeringsstudies. Wanneer de *Listeria monocytogenes*-stammen zowel door middel van de detectie- als de tellingsmethode worden ontdekt, worden alleen de aan de hand van de tellingsmethode verkregen isolaten bewaard.

De isolaten worden door de NRL's met gebruikmaking van geschikte methoden voor kweekverzameling opgeslagen, mits deze methoden de levensvatbaarheid van de stammen met het oog op de typering gedurende ten minste twee jaar waarborgen.

DEEL D

RAPPORTAGE

1. **Algemene bepalingen**

De door de lidstaten te rapporteren informatie — voor zover beschikbaar of toegankelijk — bestaat uit twee brede categorieën:

a) een overzicht van het gecoördineerde bewakingsprogramma en de resultaten daarvan; dit wordt in tekstvorm opgesteld;

b) uitvoerige afzonderlijke gegevens betreffende ieder in het kader van het bemonsteringsplan getest monster; die informatie wordt in de vorm van ruwe gegevens ingediend met gebruikmaking van de „data dictionary" en de gegevensverzamelingsformulieren, als bedoeld in artikel 5, lid 2.

2. **In het overzicht van het gecoördineerde bewakingsprogramma en de resultaten daarvan op te nemen informatie**

a) Naam van de lidstaat;

b) Begin- en einddatum van de bemonstering en de analyses;

c) Aantal in detailhandelsverkooppunten genomen en geanalyseerde monsters van de volgende kant-en-klare levensmiddelen:

i) zachte en halfzachte kaas,

ii) verpakte gerookte en gravad vis,

iii) verpakte warmtebehandelde vleesproducten;

d) Algemene resultaten:

de prevalentie van *Listeria monocytogenes* in door het gecoördineerde bewakingsprogramma bestreken zachte en halfzachte kaas, gerookte en gravad vis alsook warmtebehandelde vleesproducten en het aandeel van de monsters waarbij de grenswaarde van 100 cfu/g *Listeria monocytogenes* wordt overschreden;

e) Beschrijving van de markten voor zachte en halfzachte kaas, gerookte en gravad vis alsook voor warmtebehandelde producten in de lidstaat;

i) de totale marktomvang (voor zover beschikbaar),

ii) het marktaandeel van de verschillende categorieën detailhandelsverkooppunten, zoals supermarkten, kleine winkels, delicatessenzaken en straatmarkten (voor zover beschikbaar),

iii) het marktaandeel van ingevoerde (handelsverkeer in de Unie en invoer uit derde landen) en binnenlandse producten (voor zover beschikbaar),

iv) het marktaandeel van de verschillende productsoorten (voor zover beschikbaar);

f) Bemonsterde detailhandelsverkooppunten:

het soort bestreken verkooppunt: zoals supermarkten, kleine winkels enz.;

g) Geografische spreiding van de monsterneming — bestreken grote/middelgrote steden (percentage van de bestreken bevolking);

h) Beschrijving van de procedure voor het nemen van aselecte monsters in de detailhandel:

maandelijkse aselecte monsterneming;

i) Opmerkingen over de algemene representativiteit van het bemonsteringsprogramma;

j) Voorbereiding van het voor de pH-meting gebruikte testmonster;

k) Voor de bepaling van de wateractiviteit (a_w) gebruikte analysemethode.

3. **in de uitvoerige afzonderlijke gegevens voor ieder monster op te nemen informatie**

a) Type van het monster:

i) verpakte zachte en halfzachte kaas,

ii) verpakte gerookte en gravad vis,

iii) verpakte warmtebehandelde vleesproducten;

b) Subtype van het monster:

i) kaas van rauwe/gethermiseerde/gepasteuriseerde melk,

ii) kaas van koe-/ geiten-/ schapen-/ buffel-/ gemengde melk,

iii) oppervlakte-gerijpte, met schimmel gerijpte, in pekel gerijpte of andere gerijpte kaas,

iv) in plakken gesneden of gehele producten,

v) koude/warme gerookte of gravad vis,

vi) vissoort;

c) In gerookte of gravad vis gebruikte conserveermiddelen (zoals aangegeven op het etiket);

d) In de analyses van de monsters meegenomen kaaskorst (ja/nee; zo ja, vermelding van het aandeel (in procent), voor zover beschikbaar);

e) Code van het bij de eerste analyse betrokken laboratorium;

f) Datum van de bemonstering;

g) Uiterste consumptiedatum van het bemonsterde product;

h) Productie-/verpakkingsdatum (voor zover beschikbaar);

i) Oppervlaktetemperatuur van het monster in het detailhandelsverkooppunt;

j) Opslagtemperatuur in het laboratorium tot het einde van de houdbaarheidstermijn;

k) Analyse onmiddellijk na de bemonstering (alleen voor gerookte en gravad vis)/einde van de houdbaarheidstermijn;

l) Begindatum van de analyse in het laboratorium;

m) Detectie van *Listeria monocytogenes*:

kwalitatieve resultaten (afwezig/aanwezig in 25 g);

n) Telling van *Listeria monocytogenes*:

kwantitatieve resultaten (cfu/g);

o) pH (alleen gerookte en gravad vis);

p) Wateractiviteit (aw) (alleen gerookte en gravad vis);

q) Code van de stad;

r) Code van het verkooppunt;

s) Soort detailhandelsbedrijf:

i) supermarkt,

ii) kleine winkel/zelfstandige detaillist,

iii) delicatessenzaak,

iv) straatmarkt/boerenmarkt;

t) Land van productie:

zoals vastgesteld aan de hand van het identificatiemerk op de verpakking of in de handelsdocumenten;

u) Voorverpakt:

i) onder gemodificeerde atmosfeer verpakt,

ii) vacuümverpakt,

iii) verpakt in de detailhandel (alleen voor kaas);

v) Organoleptische kwaliteit van het monster.

BIJLAGE II

Aantal in de lidstaten te nemen monsters per categorie kant-en-klare levensmiddelen

(als bedoeld in artikel 4, lid 5)

Lidstaat	Bevolking per 1 januari 2008 (gegevens EUROSTAT)		Omvang van het geharmoniseerde gestratificeerde monster	
	N (miljoen)	%	Per levensmiddelencategorie en analysestadium (*)	Totale steekproefomvang
België – BE	10,7	2,1	60	240
Bulgarije – BG	7,6	1,5	60	240
Tsjechië – CZ	10,4	2,1	60	240
Denemarken – DK	5,576	1,1	60	240
Duitsland – DE	82,2	16,5	400	1 600
Estland – EE	1,3	0,3	30	120
Ierland – IE	4,4	0,9	30	120
Griekenland – EL	11,2	2,3	60	240
Spanje – ES	45,3	9,1	200	800
Frankrijk – FR	63,8	12,8	400	1 600
Italië – IT	59,6	12,0	400	1 600
Cyprus – CY	0,8	0,2	30	120
Letland – LV	2,3	0,5	30	120
Litouwen – LT	3,4	0,7	30	120
Luxemburg – LU	0,5	0,1	30	120
Hongarije – HU	10,0	2,0	60	240
Malta – MT	0,4	0,1	30	120
Nederland – NL	16,4	3,3	60	240
Oostenrijk – AT	8,3	1,7	60	240
Polen – PL	38,1	7,7	200	800
Portugal – PT	10,6	2,1	60	240
Roemenië – RO	21,5	4,3	60	240
Slovenië – SI	2,0	0,4	30	120
Slowakije – SK	5,4	1,1	60	240
Finland – FI	5,3	1,1	60	240
Zweden – SE	9,2	1,8	60	240
Verenigd Koninkrijk – UK	61,2	12,3	400	1 600
Totaal EU	497,5	100,0	3 020	12 080

(*) Bij gerookte en gravad vis worden van iedere partij twee monsters genomen. Een van deze monsters wordt op de dag waarop het in het laboratorium wordt ontvangen, geanalyseerd en het andere aan het einde van de houdbaarheidstermijn (zie bijlage I, deel C, punt 1.2).

BIJLAGE III

Maximale financiële bijdrage van de Unie voor de lidstaten

(in EUR)

Lidstaat	Maximaal totaalbedrag voor de medefinanciering van analyses				
	Detectie *Listeria monocytogenes*	Telling *Listeria monocytogenes*	pH	Wateractiviteit	Totaal
België – BE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Bulgarije – BG	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Tsjechië – CZ	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Denemarken – DK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Duitsland – DE	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Estland – EE	7 200	7 200	450	600	15 450
Ierland – IE	7 200	7 200	450	600	15 450
Griekenland – EL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Spanje – ES	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Frankrijk – FR	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Italië – IT	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Cyprus – CY	7 200	7 200	450	600	15 450
Letland – LV	7 200	7 200	450	600	15 450
Litouwen – LT	7 200	7 200	450	600	15 450
Luxemburg – LU	7 200	7 200	450	600	15 450
Hongarije – HU	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Malta – MT	7 200	7 200	450	600	15 450
Nederland – NL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Oostenrijk – AT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Polen – PL	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Portugal – PT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Roemenië – RO	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Slovenië – SI	7 200	7 200	450	600	15 450
Slowakije – SK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Finland – FI	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Zweden – SE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Verenigd Koninkrijk – UK	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Totaal EU	724 800	724 800	45 300	60 400	1 555 300

BIJLAGE IV

Gefiatteerd financieel verslag over de uitvoering van een gecoördineerd bewakingsprogramma van *Listeria monocytogenes* in geselecteerde categorieën kant-en-klare levensmiddelen

Verslagperiode: .....tot .....

Verklaring betreffende uitgaven die voor het gecoördineerde bewakingsprogramma zijn verricht en voor een financiële bijdrage van de Unie in aanmerking komen

Referentienummer van het besluit van de Commissie tot vaststelling van de financiële bijdrage: .....

Uitgaven voor	Aantal tests	Totale uitgaven voor de analyses tijdens de verslagperiode (in nationale valuta)
Analyses voor de detectie van *Listeria monocytogenes*		
Analyses voor de telling van *Listeria monocytogenes*		
Analyses voor de bepaling van de pH		
Analyses voor de wateractiviteit (a_w)		

Verklaring van de begunstigde

Ik bevestig dat

— bovengenoemde uitgaven daadwerkelijk zijn gedaan en betrekking hebben op de in Besluit 2010/75/EU omschreven taken en dat zij essentieel waren voor de goede uitvoering van die taken;

— alle bewijsstukken met betrekking tot de kosten beschikbaar zijn voor auditdoeleinden;

— geen andere bijdrage van de Unie voor dit gecoördineerde bewakingsprogramma is aangevraagd.

Datum: .....

Naam van de persoon die financieel verantwoordelijk is: .....

Handtekening: .....