DECIZIA COMISIEI

din 5 februarie 2010

privind o contribuție financiară din partea Uniunii pentru efectuarea, în statele membre, a unui program coordonat de monitorizare cu privire la prevalența *Listeria monocytogenes* în anumite produse alimentare gata pentru consum

[notificată cu numărul C(2010) 592]

(2010/75/UE)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor ([1]), în special articolul 66,

având în vedere Directiva 2003/99/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 17 noiembrie 2003 privind monitorizarea zoonozelor și a agenților zoonotici ([2]), în special articolul 5,

întrucât:

(1) Regulamentul (CE) nr. 882/2004 stabilește, printre altele, procedurile care reglementează sprijinul financiar din partea Uniunii în vederea adoptării măsurilor necesare pentru a asigura aplicarea Regulamentului (CE) nr. 882/2004.

(2) Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA) și Centrul European de Prevenire și Control al Bolilor au publicat rapoarte privind tendințele și sursele zoonozelor, agenților zoonotici și rezistenței antimicrobiene în cadrul Uniunii în 2006 ([3]) și 2007 ([4]) (rapoarte EFSA-ECDC). Conform acestor rapoarte, un număr total de 1 588 de cazuri de listerioză (*Listeria monocytogenes*) au fost înregistrate la oameni în 25 de state membre în 2006. De asemenea, 1 558 de astfel de cazuri s-au înregistrat în 26 de state membre în 2007. Rapoartele au pus în evidență, de asemenea, o creștere semnificativă a incidenței acestor cazuri la om în perioada 2001-2006. Boala este adesea gravă și rata mortalității este ridicată.

(3) Având în vedere că *Listeria monocytogenes* este capabilă să se multiplice în diverse alimente la o temperatură scăzută (între 2 și 4 °C), prezența sa în produsele alimentare gata pentru consum care au durată de conservare relativ lungă este deosebit de îngrijorătoare.

(4) În temeiul Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare ([5]), operatorii din sectorul alimentar trebuie să respecte criteriile de siguranță alimentară referitoare la *Listeria monocytogenes* în ceea ce privește produsele alimentare gata pentru consum, în cadrul programelor de bune practici de igienă și de analiza riscurilor și punctul critic de control (HACCP).

(5) Rapoartele EFSA-ECDC au arătat că procentul cel mai ridicat în ceea ce privește nerespectarea criteriilor referitoare la *Listeria monocytogenes* s-a înregistrat în cazul brânzeturilor și produselor pescărești gata pentru consum și al produselor din carne supuse unui tratament termic.

(6) Expunerea oamenilor la *Listeria monocytogenes* are loc în principal pe cale alimentară. Prin urmare, prevalența și nivelul de contaminare cu *Listeria monocytogenes* în produsele pescărești și brânzeturile gata pentru consum, precum și produsele din carne supuse unui tratament termic ar trebui estimate în mod armonizat și comparabil prin intermediul unui program de monitorizare coordonat la nivelul vânzării cu amănuntul în toate statele membre.

(7) Proliferarea *Listeria monocytogenes* într-un produs gata pentru consum este influențată semnificativ de pH, de activitatea apei și de temperatura de stocare a produsului. Este posibil să se recurgă la modelizare pentru a estima proliferarea *Listeria monocytogenes* într-un produs gata pentru consum în diferite condiții de temperatură.

(8) În cazul în care nu există definiții relevante în legislația Uniunii, definițiile din standardul general codex pentru brânzeturi (CODEX STAN 283-1978, modificare 2008) și din standardul de grup codex pentru brânzeturile nematurate, inclusiv brânzeturile proaspete (CODEX STAN 221-2001, modificare 2008) publicate de Comisia Codex Alimentarius ar trebui utilizate pentru a garanta o abordare armonizată în ceea ce privește definirea brânzeturilor gata pentru consum.

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

(9) Directiva 2003/99/CE prevede faptul că pot fi stabilite programe coordonate de monitorizare, în special atunci când sunt identificate nevoi specifice, în vederea evaluării riscurilor și a stabilirii unor valori de referință care se raportează la zoonoze și la agenții zoonotici.

(10) În luna mai 2009, grupul operativ al EFSA însărcinat cu colectarea informațiilor privind monitorizarea zoonozelor a adoptat un raport referitor la specificațiile tehnice propuse pentru un program coordonat de monitorizare a prezenței *Listeria monocytogenes* în anumite categorii de produse alimentare gata pentru consum comercializate cu amănuntul în UE ([1]).

(11) Având în vedere importanța colectării de date comparabile cu privire la prevalența *Listeria monocytogenes* în produsele alimentare gata pentru consum, este necesară acordarea unei contribuții financiare din partea Uniunii pentru efectuarea unui astfel de program coordonat de monitorizare.

(12) Este adecvată rambursarea costurilor suportate pentru testele de laborator, prin aplicarea unui plafon. Toate celelalte costuri suportate, cum ar fi cele legate de eșantionare, deplasări și administrație, nu ar trebui să fie eligibile pentru nicio contribuție financiară din partea Uniunii.

(13) Ar trebui acordată o contribuție financiară din partea Uniunii cu condiția ca programul coordonat de monitorizare să se efectueze în conformitate cu prezenta decizie și ca autoritățile competente să furnizeze toate informațiile necesare în termenele prevăzute în prezenta decizie.

(14) Din motive de eficiență administrativă, toate cheltuielile prezentate pentru o contribuție financiară din partea Uniunii trebuie exprimate în euro. În conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1290/2005 al Consiliului din 21 iunie 2005 privind finanțarea politicii agricole comune ([2]), cursul de schimb pentru cheltuielile efectuate în altă monedă decât euro este ultimul curs stabilit de către Banca Centrală Europeană înaintea primei zile din luna în care statul membru respectiv prezintă cererea de rambursare.

(15) Prezenta decizie constituie o decizie de finanțare în sensul articolului 75 din Regulamentul (CE, Euratom) nr. 1605/2002 al Consiliului din 25 iunie 2002 privind regulamentul financiar aplicabil bugetului general al Comunităților Europene ([3]) (Regulamentul financiar), al articolului 90 din normele detaliate de aplicare a Regulamentului financiar și al articolului 15 din Normele interne privind punerea în aplicare a bugetului general al Comunităților Europene.

(16) Măsurile prevăzute în prezenta decizie sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

ADOPTĂ PREZENTA DECIZIE:

Articolul 1

Obiect

Prezenta decizie stabilește un program coordonat de monitorizare cu privire la prevalența *Listeria monocytogenes* în anumite categorii de produse alimentare gata pentru consum prevăzute la articolul 2 la nivelul vânzării cu amănuntul și prevede norme privind o contribuție financiară acordată de Uniune statelor membre în vederea punerii sale în aplicare.

Articolul 2

Domeniul de aplicare și durata programului coordonat de monitorizare

(1) Statele membre efectuează un program coordonat de monitorizare pentru a evalua prevalența *Listeria monocytogenes* în următoarele categorii de produse alimentare gata pentru consum, pe eșantioane selectate aleatoriu la nivelul vânzării cu amănuntul:

(a) pește afumat la cald sau la rece sau pește „gravlax", ambalat (necongelat);

(b) brânzeturi moi sau semimoi, cu excepția brânzeturilor proaspete;

(c) produse din carne supuse unui tratament termic, ambalate.

(2) Eșantionarea pentru programul coordonat de monitorizare prevăzut la alineatul (1) se efectuează între 1 ianuarie 2010 și 31 decembrie 2010 cel târziu.

Articolul 3

Definiții

În sensul prezentei decizii, se aplică următoarele definiții:

1. „produse alimentare gata pentru consum" înseamnă produse alimentare gata pentru consum astfel cum sunt definite la articolul 2 litera (g) din Regulamentul (CE) nr. 2073/2005;

2. „perioadă de conservare" înseamnă perioadă de conservare astfel cum este definită la articolul 2 litera (f) din Regulamentul (CE) nr. 2073/2005;

3. „lot" înseamnă lot astfel cum este definit la articolul 2 litera (e) din Regulamentul (CE) nr. 2073/2005;

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

4. „comerț cu amănuntul" înseamnă comerț cu amănuntul astfel cum este definit la articolul 3 punctul 7 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare ([1]); cu toate acestea, în sensul prezentei decizii, comerțul cu amănuntul vizează doar magazinele, supermarketurile și alte puncte de vânzare similare care efectuează vânzări directe către consumatorul final; el nu include terminale sau centre de distribuție, operațiuni de catering, catering instituțional, cantine de fabrică, restaurante și alte operațiuni similare în domeniul serviciilor alimentare, precum și puncte de vânzare en gros;

5. „prelucrare" înseamnă prelucrare astfel cum este definită la articolul 2 alineatul (1) litera (m) din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare ([2]);

6. „produse din carne" înseamnă produse din carne astfel cum sunt definite în anexa I punctul 7.1 la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală ([3]);

7. „țara de producție" înseamnă țara indicată pe marca de identificare prevăzută în anexa II secțiunea I partea B punctul 6 la Regulamentul (CE) nr. 853/2004;

8. „produs alimentar ambalat" înseamnă un produs alimentar a cărui suprafață este acoperită în întregime cu un înveliș permeabil sau impermeabil pentru a preveni contactul direct al alimentului cu mediul;

9. „produs alimentar ambalat în atmosferă modificată" înseamnă un produs alimentar care a fost ambalat și sigilat ermetic după eliminarea aerului din ambalaj și înlocuirea sa cu un amestec gazos strict controlat pe bază de dioxid de carbon, oxigen și/sau azot;

10. „produs alimentar ambalat în vid" înseamnă un produs alimentar care a fost ambalat și sigilat ermetic după eliminarea aerului din ambalaj;

11. „pește afumat" înseamnă pește preparat prin afumare;

12. „pește «gravlax»" înseamnă pește care a fost supus unei maturări în sare și zahăr fără tratament termic;

13. „brânzeturi maturate" înseamnă brânzeturi care nu sunt gata pentru consum la puțin timp după fabricarea lor și care trebuie conservate o perioadă de timp, la o temperatură și în condiții precise pentru a permite modificările biochimice și fizice necesare care sunt proprii acestor brânzeturi;

14. „brânzeturi moi" înseamnă brânzeturi al căror procent de umiditate în brânza degresată este mai mare de 67 %;

15. „brânzeturi semimoi" înseamnă brânzeturi a căror textură este doar puțin mai dură decât cea a brânzeturilor moi. În cazul acestor brânzeturi, procentul de umiditate în brânza degresată este cuprins între 62 și 67 %. O caracteristică a brânzeturilor semimoi este faptul că sunt ferme, însă suple la atingere;

16. „brânzeturi maturate cu mucegai" înseamnă brânzeturi a căror maturare rezultă în principal din dezvoltarea unor mucegaiuri caracteristice în interiorul și/sau la suprafața brânzei;

17. „brânzeturi cu coaja spălată" înseamnă brânzeturi a căror crustă este tratată sau colonizată în mod natural, în cursul maturării sau după maturare, cu anumite culturi de microorganisme, de exemplu *Penicillium candidum* sau *Brevibacterium linens*. Stratul obținut astfel constituie o parte a crustei;

18. „brânzeturi maturate în saramură" înseamnă brânzeturi maturate și conservate în saramură până când sunt vândute sau ambalate;

19. „brânzeturi proaspete" înseamnă brânzeturi obținute din lapte covăsit care nu sunt supuse maturării, de exemplu brânza cottage, mozzarella, ricotta și quark. Brânzeturile proaspete nu sunt incluse în prezentul program coordonat de monitorizare.

Articolul 4

Eșantionare, analize și înregistrarea datelor de către statele membre

(1) Eșantionarea este realizată de autoritatea competentă sau sub controlul acesteia.

(2) Laboratoarele naționale de referință pentru *Listeria monocytogenes* efectuează analizele privind prezența *Listeria monocytogenes*, pH-ul și activitatea apei.

(3) Autoritatea competentă poate desemna alte laboratoare decât laboratoarele naționale de referință care participă la controale oficiale referitoare la prezența *Listeria monocytogenes* și sunt acreditate în acest sens să efectueze analizele privind prezența *Listeria monocytogenes*, pH-ul și activitatea apei.

(4) Eșantionarea și analizele prevăzute la alineatele (1), (2) și (3), precum și înregistrarea tuturor informațiilor relevante, se efectuează în conformitate cu specificațiile tehnice prevăzute în anexa I.

(5) Numărul de eșantioane care trebuie prelevate pentru fiecare categorie de produse alimentare gata pentru consum în fiecare stat membru este indicat în anexa II.

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

Articolul 5

Colectarea, evaluarea, raportarea și utilizarea datelor la nivelul Uniunii

(1) Statele membre colectează și evaluează rezultatele eșantionării și analizele privind prezența *Listeria monocytogenes*, pH-ul și activitatea apei prevăzute la articolul 4 alineatele (1), (2) și (3) din prezenta decizie.

Rezultatele respective și evaluarea lor, împreună cu toate datele relevante, se includ într-un raport final privind finalizarea programului coordonat de monitorizare care se transmite Comisiei înainte de 31 mai 2011.

(2) Comisia stabilește până la 31 decembrie 2009 formatul dicționarului de date și al formularelor de colectare de date care urmează a fi utilizate de autoritățile competente pentru elaborarea raportului menționat la alineatul (1).

(3) Comisia transmite rapoartele finale prevăzute la alineatul (1) Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (EFSA), care le examinează, dezvoltă modele predictive privind respectarea criteriilor de siguranță a alimentelor referitoare la *Listeria monocytogenes* și dezvoltarea microbiană în diferite condiții de stocare și publică un raport de sinteză în termen de șase luni.

(4) Orice utilizare a datelor prezentate de statele membre în alte scopuri decât programul coordonat de monitorizare face obiectul unui acord prealabil al statelor membre.

(5) Datele și rezultatele sunt puse la dispoziția publicului într-o formă care garantează confidențialitatea rezultatelor individuale.

Articolul 6

Condiții de acordare a unei contribuții financiare din partea Uniunii

(1) Se acordă statelor membre o contribuție financiară din partea Uniunii în valoare totală de 1 555 300 EUR din linia bugetară 17 04 02, pentru a acoperi costurile analizelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2), până la valoarea maximă totală de cofinanțare stabilită în anexa III.

(2) Contribuția financiară a Uniunii prevăzută la alineatul (1) se plătește statelor membre cu condiția ca programul coordonat de monitorizare să se efectueze în conformitate cu dispozițiile relevante ale legislației Uniunii, inclusiv cu normele în materie de concurență și de acordare a contractelor publice și sub rezerva respectării următoarelor condiții:

Raportul final privind finalizarea programului coordonat de monitorizare trebuie prezentat Comisiei înainte de 31 mai 2011; raportul trebuie să conțină:

(i) toate informațiile prevăzute în anexa I partea D;

(ii) documente justificative pentru costurile suportate de statele membre pentru efectuarea analizelor; documentele justificative respective trebuie să conțină cel puțin informațiile prevăzute în anexa IV.

(3) În cazul unei întârzieri în ceea ce privește prezentarea raportului final prevăzut la alineatul (2), contribuția financiară din partea Uniunii se reduce cu 25 % la 1 iulie 2011, 50 % la 1 august 2011 și 100 % la 1 septembrie 2011.

Articolul 7

Sume maxime rambursabile

Valorile maxime ale contribuției financiare acordate de Uniune pentru rambursarea către statele membre a costurilor pentru fiecare analiză nu depășesc:

(a) 60 EUR pentru fiecare analiză de detectare a *Listeria monocytogenes*;

(b) 60 EUR pentru fiecare analiză de enumerare a *Listeria monocytogenes*;

(c) 15 EUR pentru fiecare analiză privind pH-ul;

(d) 20 EUR pentru fiecare analiză privind activitatea apei (a_w).

Articolul 8

Cursul de schimb aplicabil cheltuielilor

În cazul în care cheltuielile unui stat membru sunt exprimate într-o altă monedă decât euro, statul membru în cauză efectuează conversia în euro prin aplicarea celui mai recent curs de schimb stabilit de Banca Centrală Europeană, înainte de prima zi a lunii în care cererea este prezentată de statul membru.

Articolul 9

Destinatari

Prezenta decizie se adresează statelor membre.

Adoptată la Bruxelles, 5 februarie 2010.

Pentru Comisie
Androulla VASSILIOU
Membru al Comisiei

ANEXA I

[menționată la articolul 4 alineatul (4)]

PARTEA A

BAZA DE EȘANTIONARE

1. **Produsele care urmează a fi eșantionate**

Următoarele categorii de produse alimentare gata pentru consum se eșantionează la nivelul vânzării cu amănuntul.

1.1. *Pește afumat la cald sau la rece sau pește „gravlax", ambalat (necongelat)*

Produsele aparținând acestei categorii trebuie ambalate în vid sau în atmosferă modificată.

Peștele poate fi feliat sau nu. Ambalajul poate conține un pește întreg, jumătate de pește sau o parte dintr-un pește. Pielea peștelui poate fi prezentă sau absentă.

1.2. *Brânzeturi moi sau semimoi, cu excepția brânzeturilor proaspete*

Această categorie include brânzeturile fabricate din lapte crud, tratat termic sau pasteurizat provenit de la orice specie de animale. Brânzeturile pot fi maturate, cu coaja spălată, maturate cu mucegai sau maturate în saramură.

Brânzeturile pot fi ambalate, inclusiv înfășurate în muselină, sau pot să nu fie ambalate la vânzarea cu amănuntul, dar să fie ambalate la punctul de vânzare pentru consumator.

1.3. *Produse din carne supuse unui tratament termic, ambalate*

1.3.1. Produsele aparținând acestei categorii trebuie să fi fost supuse unui tratament termic și apoi să fi fost manipulate și ambalate în vid sau în atmosferă modificată.

1.3.2. Produsele aparținând acestei categorii acoperă atât produsele din carne expuse, cât și produsele din carne acoperite cu un înveliș permeabil care au fost feliate sau altfel manipulate între tratamentul termic și ambalare. Produsele pot fi afumate după tratamentul termic.

Această categorie include, în special:

(a) produse din carne reci gătite: produse din carne fabricate în mod tipic cu bucăți întregi sau bucăți mari de structuri anatomice sau reconstituite (cum ar fi șunca feliată gătită și fileul de pui gătit);

(b) cârnați;

(c) pateuri.

1.3.3. Această categorie nu include:

(a) produse din carne uscate după tratamentul termic, cum ar fi produsele din fâșii de carne uscată;

(b) produse din carne supuse unui tratament termic într-un ambalaj impermeabil, care nu sunt manipulate ulterior;

(c) produse din carne fermentată, inclusiv cârnați fermentați.

2. **Model de eșantionare**

O schemă de eșantionare stratificată proporțională este utilizată în cadrul programului coordonat de supraveghere; în acest fel, sunt alocate eșantioane fiecărui stat membru proporțional cu dimensiunea populației umane din statul membru respectiv.

2.1. *Plan de eșantionare*

2.1.1. Fiecare stat membru trebuie să aibă un plan de eșantionare, bazat pe un model de tip cluster pe mai multe niveluri:

(a) primul nivel este reprezentat de principalele orașe în care trebuie prelevate eșantioane;

(b) al doilea nivel este reprezentat de punctele de vânzare cu amănuntul în care trebuie prelevate eșantioane;

(c) al treilea nivel este reprezentat de diferitele produse alimentare din cadrul celor trei categorii de produse alimentare gata pentru consum din care trebuie prelevate eșantioane.

2.1.2. Planul de eșantionare trebuie elaborat de autoritatea competentă și trebuie să includă următoarele elemente:

(a) orașele incluse în programul coordonat de monitorizare;

(b) tipurile de puncte de vânzare cu amănuntul vizate și procentul de eșantioane prelevate din fiecare categorie;

(c) calendarul eșantionării pentru întregul an.

2.1.3. În cazul în care sunt disponibile date comerciale adecvate, planul de eșantionare trebuie să includă, de asemenea:

(a) tipurile de produse din care trebuie prelevate eșantioane în cadrul celor trei categorii de produse alimentare gata pentru consum;

(b) numărul de eșantioane care urmează a fi prelevate din fiecare tip de produs menționat la litera (a).

2.1.4. Statele membre elaborează un plan de eșantionare în conformitate cu normele descrise mai jos și pe baza celor mai bune date comerciale disponibile. Aceste date comerciale sau asistență cu privire la modalitățile de obținere a informațiilor pot fi adesea furnizate de o organizație profesională națională. În absența unor date comerciale, cea mai bună estimare a cotelor de piață va fi utilizată pentru a contribui la planul de eșantionare la nivel central. În absența oricăror informații comerciale fiabile, poate fi necesar ca autoritățile competente să delege persoanei care efectuează eșantionarea la fața locului selecția tipului de produs din care sunt prelevate eșantioanele în cadrul unei categorii.

2.2. *Selecția categoriilor de puncte de vânzare cu amănuntul care urmează a fi vizate*

Autoritățile competente aleg punctele de vânzare cu amănuntul în care urmează să fie prelevate eșantioane. Tipurile de puncte de vânzare cu amănuntul care sunt vizate în mod tipic în vederea eșantionării sunt: supermarketuri, magazine mici, magazine de delicatese specializate și piețe de stradă (cum ar fi piețe pentru fermieri sau piețe rurale).

În cazul în care cea mai mare categorie de puncte de vânzare (de exemplu, supermarketuri) furnizează cel puțin 80 % din piața unei categorii de produse alimentare gata pentru consum, este necesar să se preleveze eșantioane numai în acele puncte de vânzare. În caz contrar, se adaugă categoria de puncte de vânzare a doua ca mărime, până la acoperirea a cel puțin 80 % din piață.

Atunci când eșantionarea se efectuează în conformitate cu un plan de eșantionare, numărul de eșantioane care se prelevează din fiecare categorie de produse alimentare gata pentru consum și în fiecare tip de puncte de vânzare cu amănuntul este proporțional cu cota de piață a tipului respectiv de puncte de vânzare în cadrul tipurilor de puncte de vânzare vizate.

2.3. *Selecția orașelor în care trebuie prelevate eșantioanele*

Eșantionarea trebuie efectuată în orașe mari. În fiecare stat membru, cel puțin două orașe mari trebuie să facă obiectul eșantionării.

Orașele în care se efectuează eșantionarea trebuie, împreună, să reprezinte cel puțin 30 % din populația umană a statului membru. Cu toate acestea, dacă planul include cele mai mari opt orașe, procentul reprezentat din populația umană poate fi mai mic de 30 %.

2.4. *Selectarea calendarului eșantionării*

Nivelul de contaminare cu *Listeria monocytogenes* a produselor alimentare gata pentru consum poate varia în cursul anului. Pentru a garanta exactitatea rezultatelor programului coordonat de monitorizare, durata acestuia este împărțită în 12 perioade de o lună în cursul cărora trebuie prelevat un număr egal de eșantioane.

2.5. *Selectarea produselor alimentare gata pentru consum în cadrul celor trei categorii principale care urmează a fi eșantionate*

Produsele alimentare gata pentru consum din cadrul celor trei categorii de produse alimentare gata pentru consum care urmează a fi eșantionate se selecționează pe baza datelor comerciale și sunt detaliate în planul de eșantionare.

Cu toate acestea, din cauza varietății produselor din cadrul unei categorii, se poate dovedi imposibilă obținerea unei estimări a cotei de piață cu grad înalt de fiabilitate. În acest caz, autoritățile competente pot alege să le solicite persoanelor care efectuează eșantionarea să selecteze brânzeturile în vederea eșantionării pe baza unei contribuții estimate la cota de piață, în funcție de planul național de eșantionare. O astfel de eșantionare poate fi sprijinită de date privind cifra de afaceri furnizate de administrația locală a comercianților cu amănuntul sau, în mod aproximativ, de prezența pe piață, de exemplu în funcție de produsele expuse în punctul de vânzare cu amănuntul. Printr-o astfel de abordare, autoritățile competente ar trebui să ofere câteva indicații cu privire la cota de piață aproximativă a principalelor tipuri de produse alimentare în cadrul diferitelor categorii, pentru a alege în cel mai eficient mod posibil un eșantion cât mai reprezentativ din piață, de exemplu, cel al brânzeturilor pe bază de lapte crud/pasteurizat.

PARTEA B

COLECTAREA ȘI TRANSPORTUL EȘANTIOANELOR

1. **Tipul și caracteristicile eșantioanelor**

Eșantioanele trebuie prelevate în mod aleatoriu din locul în care sunt expuse produsele spre vânzare către consumator și trebuie să cântărească cel puțin 100 g fiecare. Este posibil să se preleveze mai mult de un eșantion din fiecare dintre cele trei categorii de produse alimentare gata pentru consum în cursul aceleiași vizite la punctul de vânzare cu amănuntul. Cu toate acestea, nu ar trebui prelevate eșantioane din mai mult de cinci loturi din fiecare categorie în cursul aceleiași vizite.

Doar produsele ambalate, al căror ambalaj este intact (sigilat) și a căror ambalare a fost realizată de către producător, sunt colectate în vederea eșantionării. Cu toate acestea, în cazul brânzeturilor, pot fi colectate în vederea eșantionării și produse ambalate la punctul de vânzare cu amănuntul.

Produsele colectate pentru eșantionare trebuie etichetate pentru a face posibilă înregistrarea informațiilor referitoare la produse. Informațiile de pe etichetă includ următoarele:

(a) date privind țara de producție;

(b) numărul lotului;

(c) data de expirare;

(d) instrucțiuni privind condițiile de temperatură pentru stocare, dacă acestea sunt disponibile;

(e) alte informații menționate în mod normal pe eticheta produselor alimentare gata pentru consum ambalate.

Dacă pe etichetă nu se menționează toate informațiile prevăzute la literele (a)-(d), persoana care efectuează eșantionarea solicită proprietarului sau managerului punctului de vânzare cu amănuntul informațiile care lipsesc cu privire la produs sau la etichetare și/sau caută informațiile respective pe lotul en gros.

Dacă eticheta de pe produsul alimentar gata pentru consum nu este clară sau este deteriorată în alt fel, produsul nu este colectat pentru eșantionare. Din fiecare lot de pește afumat sau de pește „gravlax" eșantionat se prelevă două eșantioane. Informațiile privind etichetarea, cum ar fi numerele loturilor și data până la care produsul poate fi vândut, trebuie examinate pentru a garanta faptul că cele două eșantioane provin din același lot. Unul dintre cele două eșantioane trebuie analizat în ziua primirii eșantionului la laborator, iar celălalt la sfârșitul perioadei de conservare.

Pentru brânzeturile moi și semimoi și pentru produsele din carne supuse unui tratament termic, se prelevă doar un eșantion dintr-un lot care trebuie analizat la sfârșitul perioadei de conservare.

Eșantioanele trebuie introduse separat în saci de eșantionare și trimise imediat către laborator pentru analize.

În toate etapele, trebuie luate măsuri pentru a garanta că echipamentul utilizat în timpul eșantionării, al transportului și al depozitării nu este contaminat cu *Listeria monocytogenes*.

2. **Informații privind eșantioanele**

Toate informațiile relevante disponibile privind eșantioanele se înregistrează pe un formular de eșantionare, al cărui model este elaborat de autoritatea competentă. Formularul de eșantionare însoțește eșantionul în permanență. În cazul eșantioanelor de brânzeturi ambalate la punctul de vânzare cu amănuntul, poate fi necesară solicitarea informațiilor privind produsul respectiv și a informațiilor privind etichetarea și/sau căutarea informațiilor respective pe lotul en gros.

Atunci când se colectează eșantioanele, temperatura la suprafață a eșantioanelor ambalate se măsoară și se înregistrează pe formularul de eșantionare.

Fiecare eșantion și formularul care îl însoțește se etichetează cu un număr unic care se utilizează de la eșantionare și până la testare. Autoritatea competentă utilizează în acest scop un sistem de numerotare unică.

3. **Transportul eșantioanelor**

Eșantioanele se transportă în containere frigorifice și trebuie păstrate la o temperatură cuprinsă între 2 și 8 °C și ferite de contaminarea externă în timpul transportului.

Toate eșantioanele de produse alimentare gata pentru consum trebuie să ajungă la laborator în termen de 24 de ore de la eșantionare.

În circumstanțe excepționale, durata transportului poate depăși 24 de ore. Cu toate acestea, durata transportului nu poate depăși 48 de ore și în niciun caz nu trebuie să ducă la efectuarea analizei după data limită de vânzare a produsului colectat pentru eșantionare.

PARTEA C

PREGĂTIREA EȘANTIOANELOR ȘI METODE DE ANALIZĂ

1. **Primirea eșantioanelor**

1.1. *Norme generale*

În momentul primirii eșantioanelor, laboratoarele verifică informațiile înregistrate în formularul de eșantionare de către persoana care a efectuat eșantionările și completează rubricile relevante din formularul respectiv. Toate eșantioanele primite se examinează pentru a garanta că ambalajele utilizate pentru transport sunt intacte înaintea stocării. Eșantioanele primite la o temperatură mai ridicată de 8 °C se resping, cu excepția cazului în care temperatura la vânzarea cu amănuntul era mai ridicată de 8 °C.

Fără a aduce atingere punctului 1.2, toate eșantioanele sunt conservate refrigerate până la sfârșitul perioadei lor de conservare.

În cazul în care eșantioanele trebuie stocate până la sfârșitul perioadei lor de conservare, ele sunt refrigerate:

(a) la temperatura de stocare indicată pe eticheta ambalajului. Dacă eticheta indică un interval de temperatură, eșantionul trebuie stocat la temperatura limită superioară;

(b) în cazul în care nu se indică nicio temperatură de stocare specifică pe eticheta ambalajului, eșantionul trebuie păstrat la:

(i) temperaturile maxime de refrigerare definite de legislația sau de orientările în vigoare în statul membru în care se colectează eșantionul, cu o toleranță de ± 2 °C;

(ii) 8 °C (± 2 °C) în cazul în care nu există legislație sau orientări de acest tip.

În cazul în care perioada de conservare a produsului eșantionat se încheie în cursul unui week-end sau al unei sărbători naționale, eșantionul trebuie analizat în ultima zi lucrătoare înainte de sfârșitul perioadei de conservare.

1.2. *Norme speciale privind peștele afumat sau peștele „gravlax”*

Unu l dintre cele două eșantioane este analizat în termen de 24 de ore de la momentul sosirii la laborator. Dacă eșantionul respectiv nu este analizat imediat după sosire, el trebuie păstrat refrigerat la 3 °C (± 2 °C) în laborator înaintea efectuării analizei.

Al doilea eșantion se păstrează refrigerat până la sfârșitul perioadei sale de conservare.

2. **Pregătirea eșantioanelor și pregătirea suspensiei inițiale**

Trebuie să se evite, în toate etapele, orice contaminare încrucișată între eșantioane și din mediul înconjurător. Eșantioanele se elimină după începerea analizelor de laborator. Dacă analiza este întreruptă, de exemplu din cauza unor devieri inacceptabile în procesul de analiză, trebuie obținute noi eșantioane.

Diluția inițială se realizează fie pe baza întregului produs, fie pe baza unei porțiuni reprezentative de testat de 100-150 g. Alimentele sunt eșantionate pentru a include suprafețele care reflectă proporția care ar fi consumată (de exemplu, 20 % din crustă/suprafață și 80 % din interiorul produsului). Atunci când un produs ambalat este feliat, eșantionul respectiv este prelevat din mai multe felii de produs. Porțiunea de testat se taie în bucăți mici și se introduce într-o pungă Stomacher, utilizând un instrument steril și o tehnică aseptică. Din acest amestec, se prelevă o porțiune de testat de 10 g pentru enumerare și o porțiune de testat de 25 g pentru detectare.

Se adaugă 9 volume (90 ml) de diluant la volumul porțiunii de testat (10 g) și apoi amestecul de omogenizează cu ajutorul unui Stomacher sau al unui Pulsifier timp de 1-2 minute.

Este posibil să se utilizeze ca diluant pentru utilizare generală apă peptonată tamponată, astfel cum se descrie în EN ISO 11290-2 „Microbiologia alimentelor și a hranei pentru animale — Metoda orizontală de detectare și enumerare a *Listeria monocytogenes* — Partea 2: Tehnica de enumerare a coloniilor”.

Pentru diluarea brânzeturilor, se utilizează o soluție de citrat de sodiu, astfel cum se descrie în EN ISO 6887-5 „Microbiologia alimentelor și a hranei pentru animale — Prepararea eșantioanelor pentru testare, a suspensiei inițiale și a diluțiilor zecimale în vederea examinării microbiologice — Partea 5: Norme specifice pentru prepararea laptelui și a produselor lactate”.

Analizele de detectare și enumerare a *Listeria monocytogenes* se efectuează în conformitate cu următoarele norme:

(a) pentru eșantioanele de pește afumat sau „gravlax", trebuie efectuate două seturi de analize:

(i) imediat după colectarea eșantionului la nivelul vânzării cu amănuntul; și

(ii) la sfârșitul perioadei de conservare;

(b) pentru eșantioanele de brânzeturi moi și semimoi și pentru eșantioanele de produse din carne supuse unui tratament termic, analizele trebuie efectuate doar la sfârșitul perioadei de conservare.

2.1. *Detectarea Listeria monocytogenes*

Detectarea *Listeria monocytogenes* se efectuează în conformitate cu versiunea modificată a EN ISO 11290-1:1996 „Microbiologia alimentelor și a hranei pentru animale — Metoda orizontală de detectare și enumerare a *Listeria monocytogenes* — Partea 1: Metoda de detectare".

2.2. *Enumerarea Listeria monocytogenes*

Enumerarea *Listeria monocytogenes* se efectuează în conformitate cu EN ISO 11290-2:1998 „Microbiologia alimentelor și a hranei pentru animale — Metoda orizontală de detectare și enumerare a *Listeria monocytogenes* — Partea 2: Metoda de enumerare" și cu modificarea sa EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004 „Modificarea mediului de enumerare".

Dacă se constată că eșantionul este contaminat, se presupune că majoritatea produselor ar prezenta niveluri scăzute de contaminare cu *Listeria monocytogenes*. Pentru a permite estimarea cantităților reduse în eșantioane (între 10 și 100 cfu/g), 1 ml de diluție primară se analizează în duplicat, astfel cum se indică în EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004:

(a) etalare pe suprafața a trei plăci cu diametru de 90 mm sau

(b) etalare pe suprafața unei plăci cu diametru de 140 mm.

Din cauza posibilei existențe a unor niveluri mai ridicate de contaminare cu *Listeria monocytogenes,* 0,1 ml de diluție primară trebuie etalată pe suprafața unei plăci pentru a permite enumerarea de până la $1,5 \times 10^4$ cfu/g. Această etalare trebuie realizată o singură dată, astfel cum se prevede în ISO 7218:2007 „Microbiologia alimentelor și a hranei pentru animale — Cerințe și orientări generale pentru examinările microbiologice".

3. **Analize privind pH-ul și activitatea apei (a_w) pentru peștele afumat și „gravlax"**

3.1. *Determinarea pH-ului*

Determinarea pH-ului eșantionului se realizează în conformitate cu EN ISO 2917:1999 „Carne și produse din carne — Măsurarea pH-ului — Metodă de referință".

Analiza trebuie efectuată pe eșantionul testat în momentul sosirii la laborator. Tehnica nedestructivă menționată în metoda ISO este recomandată pentru măsurarea pH-ului eșantionului.

Rezultatul trebuie raportat la 0,05 unitate de pH cea mai apropiată.

3.2. *Determinarea activității apei (a_w)*

Determinarea activității apei (a_w) a eșantionului se realizează în conformitate cu EN ISO 21807:2004 „Microbiologia alimentelor și a hranei pentru animale — Determinarea activității apei".

Analiza trebuie efectuată pe eșantionul testat în momentul sosirii la laborator. Metoda poate funcționa în gama cuprinsă între 0,999 și 0,9000 și limita de repetabilitate corespunde unei devieri standard de 0,002.

Valoarea raportată trebuie să conțină cel puțin două cifre semnificative.

4. **Stocarea izolatelor**

O sușă de *Listeria monocytogenes* confirmată per eșantion pozitiv se conservă în vederea unor eventuale studii de clasificare suplimentare. În cazul în care sușe de *Listeria monocytogenes* sunt identificate atât prin metodele de detectare, cât și prin cele de enumerare, doar izolatele obținute prin metoda de enumerare se stochează.

Izolatele se stochează de către laboratoarele naționale de referință folosind metode adecvate pentru colectarea de culturi atâta timp cât aceasta garantează viabilitatea sușelor pentru cel puțin doi ani în vederea clasificării.

PARTEA D

RAPORTARE

1. **Dispoziții generale**

Informațiile care trebuie raportate de către statele membre, în măsura în care sunt disponibile sau accesibile, sunt împărțite în două mari categorii:

(a) un bilanț al programului coordonat de monitorizare și al rezultatelor obținute; bilanțul trebuie să se prezinte sub forma unui proces-verbal textual;

(b) date individuale detaliate pentru fiecare eșantion testat în cadrul planului de eșantionare; informațiile trebuie prezentate sub formă de date brute utilizând „dicționarul de date” și formularele pentru colectarea de date prevăzute la articolul 5 alineatul (2).

2. **Informații care trebuie incluse în bilanțul programului coordonat de monitorizare și al rezultatelor obținute**

(a) Numele statului membru.

(b) Data începerii și a încheierii eșantionării și analizei.

(c) Numărul de eșantioane de produse alimentare gata pentru consum colectate și analizate din punctele de vânzare cu amănuntul:

(i) brânzeturi moi sau semimoi;

(ii) pește afumat și „gravlax” ambalat;

(iii) produse din carne supuse unui tratament termic, ambalate.

(d) Rezultate globale:

prevalența și proporția de eșantioane care depășesc limita de 100 cfu/g de *Listeria monocytogenes* în brânzeturile moi sau semimoi, peștele afumat și „gravlax”, precum și în produsele din carne supuse unui tratament termic vizate de programul coordonat de monitorizare.

(e) Descrierea piețelor brânzeturilor moi și semimoi, peștelui afumat și „gravlax”, precum și ale produselor din carne supuse unui tratament termic în statul membru:

(i) dimensiunea globală absolută a pieței (dacă este disponibilă);

(ii) cota de piață a diferitelor tipuri de puncte de vânzare cu amănuntul, cum ar fi supermarketuri, magazine mici, magazine de delicatese specializate și piețe de stradă (dacă este disponibilă);

(iii) cota de piață a producției importate (comerț în interiorul Uniunii și importuri din țări terțe) și interne (dacă este disponibilă);

(iv) cota de piață a diferitelor tipuri de produse (dacă este disponibilă).

(f) Punctele de vânzare cu amănuntul din care s-au prelevat eșantioane:

tipul de categorii de puncte de vânzare vizat: de exemplu, supermarketuri, magazine mici etc.

(g) Distribuția geografică a eșantionării – orașe vizate (% din populația umană vizată).

(h) Descrierea procedurii de randomizare pentru eșantionarea cu amănuntul:

randomizare lunară.

(i) Observații privind reprezentativitatea generală a programului de eșantionare.

(j) Pregătirea eșantionului de testare utilizat pentru măsurarea pH-ului.

(k) Metoda de analiză utilizată pentru determinarea activității apei (a_w).

3. **Informații care trebuie incluse în datele individuale detaliate pentru fiecare eșantion**

(a) Tipul de eșantion:

(i) brânzeturi moi și semimoi ambalate;

(ii) pește afumat și „gravlax” ambalat;

(iii) produse din carne supuse unui tratament termic, ambalate.

(b) Subtipul eșantionului:

(i) brânzeturi din lapte crud/tratat termic/pasteurizat;

(ii) brânzeturi din lapte de vacă/de capră/de oaie/de bivoliță/amestecat;

(iii) brânzeturi cu coaja spălată, maturate cu mucegai, maturate în saramură sau alte brânzeturi maturate;

(iv) produse feliate și nefeliate;

(v) pește afumat la rece/la cald și pește „gravlax”;

(vi) specia de pește.

(c) Conservanți utilizați în peștele afumat sau în peștele „gravlax” (astfel cum sunt menționați pe etichetă).

(d) Crusta de brânzeturi inclusă în analiza specimenului (da/nu; în cazul unui răspuns pozitiv, se indică și proporția, dacă aceasta este disponibilă).

(e) Codul laboratorului care participă la analiza inițială.

(f) Data prelevării eșantioanelor.

(g) Data limită de consum a produsului eșantionat.

(h) Data de producție/de ambalare (dacă este disponibilă).

(i) Temperatura la suprafață a eșantionului în punctul de vânzare cu amănuntul.

(j) Temperatura de stocare în laborator până la sfârșitul perioadei de conservare.

(k) Analiza imediat după eșantionare (doar pentru peștele afumat și peștele „gravlax”)/sfârșitul perioadei de conservare.

(l) Data începerii analizei în laborator.

(m) Detectarea *Listeria monocytogenes*:

rezultate calitative (absența/prezența în 25 g).

(n) Cuantificarea *Listeria monocytogenes*:

rezultate calitative (cfu/g).

(o) pH (doar pentru peștele afumat și „gravlax”).

(p) Activitatea apei (a_w) (doar pentru peștele afumat și „gravlax”).

(q) Codul orașului.

(r) Codul punctului de vânzare.

(s) Tipul de comerț cu amănuntul:

(i) supermarket;

(ii) magazin mic/comerciant cu amănuntul independent;

(iii) magazine de delicatese specializate;

(iv) piață de stradă/piață pentru fermieri.

(t) Țara de producție:

verificată în raport cu marca de identificare de pe ambalaj sau din documentația comercială.

(u) Preambalat:

(i) ambalat în atmosferă modificată;

(ii) ambalat în vid;

(iii) ambalat la nivelul vânzării cu amănuntul (doar pentru brânzeturi).

(v) Calitatea organoleptică a eșantionului.

ANEXA II

Numărul de eșantioane care trebuie prelevate pentru fiecare categorie de produse alimentare gata pentru consum în statele membre

[menționat la articolul 4 alineatul (5)]

Stat membru	Populația la 1.1.2008 (date EUROSTAT)		Dimensiunea eșantionului stratificat armonizat	
	N (milioane)	%	Per categorie de produse alimentare și etapă de analiză (*)	Dimensiunea totală a eșantionului
Belgia — BE	10,7	2,1	60	240
Bulgaria — BG	7,6	1,5	60	240
Republica Cehă — CZ	10,4	2,1	60	240
Danemarca — DK	5,576	1,1	60	240
Germania — DE	82,2	16,5	400	1 600
Estonia — EE	1,3	0,3	30	120
Irlanda — IE	4,4	0,9	30	120
Grecia — EL	11,2	2,3	60	240
Spania — ES	45,3	9,1	200	800
Franța — FR	63,8	12,8	400	1 600
Italia — IT	59,6	12,0	400	1 600
Cipru — CY	0,8	0,2	30	120
Letonia — LV	2,3	0,5	30	120
Lituania — LT	3,4	0,7	30	120
Luxemburg — LU	0,5	0,1	30	120
Ungaria — HU	10,0	2,0	60	240
Malta — MT	0,4	0,1	30	120
Țările de Jos — NL	16,4	3,3	60	240
Austria — AT	8,3	1,7	60	240
Polonia — PL	38,1	7,7	200	800
Portugalia — PT	10,6	2,1	60	240
România — RO	21,5	4,3	60	240
Slovenia — SI	2,0	0,4	30	120
Slovacia — SK	5,4	1,1	60	240
Finlanda — FI	5,3	1,1	60	240
Suedia — SE	9,2	1,8	60	240
Regatul Unit — UK	61,2	12,3	400	1 600
Total UE	497,5	100,0	3 020	12 080

(*) Pentru peștele afumat și „gravlax”: se prelevă două eșantioane din fiecare lot. Unul dintre cele două eșantioane se analizează în ziua primirii eșantionului la laborator, iar celălalt se analizează la sfârșitul perioadei de conservare (a se vedea anexa I partea C punctul 1.2).

ANEXA III

Contribuția financiară maximă acordată de Uniune statelor membre

(în EUR)

Stat membru	Suma maximă totală pentru cofinanțarea analizelor pentru				
	detectarea *Listeria monocytogenes*	enumerarea *Listeria monocytogenes*	pH	activitatea apei	Total
Belgia — BE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Bulgaria — BG	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Republica Cehă — CZ	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Danemarca — DK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Germania — DE	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Estonia — EE	7 200	7 200	450	600	15 450
Irlanda — IE	7 200	7 200	450	600	15 450
Grecia — EL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Spania — ES	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Franța — FR	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Italia — IT	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Cipru — CY	7 200	7 200	450	600	15 450
Letonia — LV	7 200	7 200	450	600	15 450
Lituania — LT	7 200	7 200	450	600	15 450
Luxemburg — LU	7 200	7 200	450	600	15 450
Ungaria — HU	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Malta — MT	7 200	7 200	450	600	15 450
Țările de Jos — NL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Austria — AT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Polonia — PL	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Portugalia — PT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
România — RO	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Slovenia — SI	7 200	7 200	450	600	15 450
Slovacia — SK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Finlanda — FI	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Suedia — SE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Regatul Unit — UK	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Total UE	724 800	724 800	45 300	60 400	1 555 300

ANEXA IV

Raport financiar certificat cu privire la punerea în aplicare a unui program coordonat de monitorizare a *Listeria monocytogenes* în categoriile selectate de produse alimentare gata pentru consum

Perioada de raportare: .....până la .....

Declarație privind costurile suportate pentru programul coordonat de monitorizare care sunt eligibile pentru contribuția financiară din partea Uniunii

Numărul de referință al deciziei Comisiei prin care se acordă o contribuție financiară din partea Uniunii: .....

Costuri suportate cu privire la	Numărul de teste	Totalul costurilor suportate pentru analize în perioada de raportare (în monedă națională)
analize pentru detectarea *Listeria monocytogenes*		
analize pentru enumerarea *Listeria monocytogenes*		
analize pentru determinarea pH-ului		
analize pentru determinarea activității apei (a_w)		

Declarația beneficiarului

Certific următoarele:

— costurile menționate anterior sunt reale, au fost înregistrate cu ocazia realizării sarcinilor stabilite în Decizia 2010/75/UE și au fost indispensabile pentru buna execuție a acestor sarcini;

— toate documentele justificative pentru aceste costuri sunt disponibile în vederea auditului;

— pentru acest program coordonat de monitorizare nu a fost solicitată nicio altă contribuție din partea Uniunii.

Data: .....

Responsabilul financiar: .....

Semnătura: .....