ROZHODNUTIE KOMISIE

z 5. februára 2010

o finančnom príspevku Únie na koordinovaný program monitorovania prevalencie baktérie *Listeria monocytogenes* v určitých potravinách určených na priamu spotrebu, ktorý sa má vykonať v členských štátoch

[oznámené pod číslom K(2010) 592]

(2010/75/EÚ)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 z 29. apríla 2004 o úradných kontrolách uskutočňovaných s cieľom zabezpečiť overenie dodržiavania potravinového a krmivového práva a predpisov o zdraví zvierat a o starostlivosti o zvieratá ([1]), a najmä na jeho článok 66,

so zreteľom na smernicu Európskeho parlamentu a Rady 2003/99/ES zo 17. novembra 2003 o monitorovaní zoonóz a pôvodcov zoonóz ([2]), a najmä na jej článok 5,

keďže:

(1) V nariadení (ES) č. 882/2004 sa okrem iného stanovujú postupy, ktorými sa riadi finančná podpora Únie na vykonávanie opatrení potrebných na zabezpečenie uplatňovania nariadenia (ES) č. 882/2004.

(2) Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (European Food Safety Authority – EFSA) a Európske centrum pre prevenciu a kontrolu chorôb (European Centre for Disease Prevention – ECDC) vydali v rokoch 2006 ([3]) a 2007 ([4]) správy o trendoch a zdrojoch zoonóz, pôvodcov zoonóz a antimikrobiálnej rezistencie v Únii (správy EFSA–ECDC). Podľa týchto správ bolo v roku 2006 v 25 členských štátoch zaznamenaných spolu 1 588 prípadov listeriózy (*Listeria monocytogenes*) u ľudí. Okrem toho v roku 2007 bolo v 26 členských štátoch zaznamenaných spolu 1 558 takýchto prípadov. V správach sa ďalej preukázalo výrazné zvýšenie incidencie týchto prípadov u ľudí v období rokov 2001 – 2006. Ochorenie má často vážny priebeh a úmrtnosť je vysoká.

(3) Skutočnosť, že *Listeria monocytogenes* sa dokáže v rôznych potravinách množiť už pri nízkych teplotách od 2 °C do 4 °C, vyvoláva osobitné obavy v súvislosti s výskytom baktérie *Listeria monocytogenes* v potravinách určených na priamu spotrebu s relatívne dlhou uchovateľnosťou.

(4) Podľa nariadenia Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny ([5]) sú prevádzkovatelia potravinárskych podnikov povinní spĺňať kritériá bezpečnosti potravín týkajúce sa baktérie *Listeria monocytogenes*, pokiaľ ide o potraviny určené na priamu spotrebu v rámci programov správnej hygienickej praxe a analýzy rizika kritických kontrolných bodov (HACCP).

(5) Správy EFSA-ECDC ukázali, že najvyššia miera nesplnenia kritérií týkajúcich sa baktérie *Listeria monocytogenes* bola zaznamenaná v prípade syrov určených na priamu spotrebu a produktov rybolovu a tepelne ošetrených mäsových výrobkov určených na priamu spotrebu.

(6) Ľudia sú vystavení baktérii *Listeria monocytogenes* hlavne prostredníctvom potravín. Preto by sa mala prevalencia baktérie *Listeria monocytogenes* a stupeň kontaminácie produktov rybolovu, syrov a tepelne ošetrených mäsových výrobkov určených na priamu spotrebu určovať harmonizovaným a porovnateľným spôsobom pomocou koordinovaného programu monitorovania na úrovni maloobchodu vo všetkých členských štátoch.

(7) Na rast baktérie *Listeria monocytogenes* vo výrobku určenom na priamu spotrebu má značný vplyv pH, aktivita vody a teplota skladovania výrobku. Na odhad rastu baktérie *Listeria monocytogenes* vo výrobku určenom na priamu spotrebu za rôznych teplotných podmienok možno použiť prediktívne modelovanie.

(8) V prípade, že v právnych predpisoch Únie neexistuje vymedzenie príslušných pojmov, malo by sa použiť vymedzenie pojmov zo Všeobecného štandardu pre syry (CODEX STAN 283-1978, zmena a doplnenie 2008) a zo Skupinového štandardu pre nezrejúce syry vrátane čerstvých syrov (CODEX STAN 221-2001, zmena a doplnenie 2008) vydaných Komisiou Codex Alimentarius, aby sa zaručil harmonizovaný prístup pri vymedzení pojmov týkajúcich sa syrov určených na priamu spotrebu.

([1]) Ú. v. EÚ L 165, 30.4.2004, s. 1.
([2]) Ú. v. EÚ L 325, 12.12.2003, s. 31.
([3]) *Vestník EFSA* (2007) 130.
([4]) *Vestník EFSA* (2009) 223.
([5]) Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 1.

(9) V smernici 2003/99/ES sa stanovuje, že s cieľom posúdiť riziká a stanoviť základné hodnoty súvisiace so zoonózami a pôvodcami zoonóz sa najmä v prípade, že sa zistí osobitná potreba, môžu zavádzať koordinované programy monitorovania.

(10) V máji 2009 prijala pracovná skupina EFSA pre monitorovanie zberu údajov o zoonózach správu o navrhovaných technických špecifikáciách pre koordinovaný program monitorovania baktérie *Listeria monocytogenes* v určitých kategóriách potravín určených na priamu spotrebu na úrovni maloobchodu v EÚ ([1]).

(11) Vzhľadom na dôležitosť zberu porovnateľných údajov o prevalencii baktérie *Listeria monocytogenes* v potravinách určených na priamu spotrebu by sa mal poskytnúť finančný príspevok Únie na vykonanie takéhoto koordinovaného programu monitorovania.

(12) Je vhodné, aby sa náklady spojené s laboratórnym testovaním hradili v rámci stanoveného finančného limitu. Finančný príspevok Únie sa nevzťahuje na žiadne iné vzniknuté náklady, ako sú napr. náklady na odber vzoriek a cestovné a administratívne náklady.

(13) Finančný príspevok Únie by sa mal poskytnúť pod podmienkou vykonania koordinovaného programu monitorovania v súlade s týmto rozhodnutím a za predpokladu, že príslušné orgány poskytnú všetky potrebné informácie v lehotách stanovených v tomto rozhodnutí.

(14) Z dôvodu administratívnej efektívnosti by sa mali všetky výdavky predložené na účely získania finančného príspevku Únie vyjadriť v eurách. V súlade s nariadením Rady (ES) č. 1290/2005 z 21. júna 2005 o financovaní spoločnej poľnohospodárskej politiky ([2]) by sa mal v prípade výdavkov vyjadrených v inej mene ako euro uplatniť posledný výmenný kurz stanovený Európskou centrálnou bankou pred prvým dňom mesiaca, v ktorom príslušný členský štát predložil žiadosť o náhradu výdavkov.

(15) Toto rozhodnutie predstavuje rozhodnutie o financovaní v zmysle článku 75 nariadenia Rady (ES, Euratom) č. 1605/2002 z 25. júna 2002 o rozpočtových pravidlách, ktoré sa vzťahujú na všeobecný rozpočet Európskych spoločenstiev (nariadenie o rozpočtových pravidlách) ([3]), článku 90 podrobných pravidiel na vykonávanie nariadenia o rozpočtových pravidlách a článku 15 vnútorných pravidiel plnenia všeobecného rozpočtu Európskych spoločenstiev.

([1]) *Vestník EFSA* (2009) 300, s. 1 – 66.
([2]) Ú. v. EÚ L 209, 11.8.2005, s. 1.
([3]) Ú. v. ES L 248, 16.9.2002, s. 1.

(16) Opatrenia stanovené v tomto rozhodnutí sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

PRIJALA TOTO ROZHODNUTIE:

Článok 1

Predmet úpravy

Týmto rozhodnutím sa zavádza koordinovaný program monitorovania prevalencie baktérie *Listeria monocytogenes* v určitých kategóriách potravín určených na priamu spotrebu stanovených v článku 2 na úrovni maloobchodu a stanovujú sa pravidlá finančného prispievania Únie členským štátom na jeho realizáciu.

Článok 2

Rozsah a trvanie koordinovaného programu monitorovania

1. Členské štáty vykonávajú koordinovaný program monitorovania vo vzorkách náhodne vybraných na úrovni maloobchodu s cieľom vyhodnotiť prevalenciu baktérie *Listeria monocytogenes* v týchto kategóriách potravín určených na priamu spotrebu:

a) balené (nezmrazené) ryby údené zatepla alebo zastudena alebo ryby „gravad“;

b) mäkké alebo polomäkké syry okrem čerstvých syrov;

c) balené tepelne ošetrené mäsové výrobky.

2. Odber vzoriek na účely koordinovaného programu monitorovania podľa odseku 1 sa vykonáva od 1. januára 2010 najneskôr do 31. decembra 2010.

Článok 3

Vymedzenie pojmov

Na účely tohto rozhodnutia sa uplatňujú tieto vymedzenia pojmov:

1. „potravina určená na priamu spotrebu“ je potravina určená na priamu spotrebu podľa vymedzenia pojmu v článku 2 písm. g) nariadenia (ES) č. 2073/2005;

2. „uchovateľnosť“ je uchovateľnosť podľa vymedzenia pojmu v článku 2 písm. f) nariadenia (ES) č. 2073/2005;

3. „dávka“ je dávka podľa vymedzenia pojmu v článku 2 písm. e) nariadenia (ES) č. 2073/2005;

4. „maloobchod“ je maloobchod podľa vymedzenia pojmu v článku 3 ods. 7 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín ([1]); na účely tohto rozhodnutia sa však maloobchod vzťahuje len na obchody, supermarkety a iné podobné predajne, ktoré predávajú priamo konečnému spotrebiteľovi; nezahŕňa distribučné zakončenia ani centrá, stravovacie prevádzky, inštitucionálne stravovanie, závodné jedálne, reštaurácie a iné podobné prevádzky stravovacích služieb a iné veľkoobchodné predajne;

5. „spracovanie“ je spracovanie podľa vymedzenia pojmu v článku 2 ods. 1 písm. m) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín ([2]);

6. „mäsové výrobky“ sú mäsové výrobky podľa vymedzenia pojmu v bode 7.1 prílohy I k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu ([3]);

7. „krajina výroby“ je krajina označená na identifikačnej značke podľa bodu 6 časti B oddielu I prílohy II k nariadeniu (ES) č. 853/2004;

8. „balené potraviny“ sú potraviny, ktoré sú po celom svojom povrchu zakryté priepustným alebo nepriepustným obalom, aby sa zamedzilo priamemu styku potraviny s okolitým prostredím;

9. „potraviny balené v modifikovanej atmosfére“ sú potraviny, ktoré boli zabalené a hermeticky uzavreté po tom, ako sa z obalu odstránil vzduch a nahradil sa prísne kontrolovanou plynnou zmesou oxidu uhličitého, kyslíka a/alebo dusíka;

10. „vákuovo balené potraviny“ sú potraviny, ktoré boli zabalené a hermeticky uzavreté po tom, ako sa z obalu odstránil vzduch;

11. „údené ryby“ sú ryby spracované údením;

12. „ryby gravad“ sú ryby naložené v soli a cukre bez tepelného ošetrenia;

13. „zrejúce syry“ sú syry, ktoré nie sú určené na konzumáciu krátko po výrobe, ale ktoré sa musia uchovávať taký dlhý čas pri takej teplote a za takých podmienok, ktoré sú potrebné na to, aby došlo k potrebným biochemickým a fyzikálnym zmenám charakterizujúcim daný syr;

14. „mäkké syry“ sú syry, ktoré majú v beztukovej hmote syra množstvo vody vyššie ako 67 %;

15. „polomäkké syry“ sú syry, ktoré majú textúru len trocha pevnejšiu ako kategória mäkkých syrov. Množstvo vody v beztukovej hmote týchto syrov sa pohybuje od 62 % do 67 %. Polomäkké syry sú charakteristické tým, že sú na dotyk pevné, ale pružné;

16. „plesňové zrejúce syry“ sú syry, pri ktorých bolo zrenie spôsobené najmä vytvorením charakteristického rastu plesne vnútri syra a/alebo na jeho povrchu;

17. „syry zrejúce pod mazom“ sú syry, ktorých povrch bol počas zrenia alebo po ňom ošetrený alebo prirodzene kolonizovaný žiaducimi kultúrami mikroorganizmov, napr. *Penicillium candidum* alebo *Brevibacterium linens*. Takto vzniknutá vrstva alebo maz tvorí súčasť povrchovej kôrky;

18. „syry zrejúce v soľnom náleve“ sú syry, ktoré zrejú a skladujú sa v soľnom náleve, až kým sa nepredajú alebo nezabalia;

19. „čerstvé syry“ sú tvarohovité nezrejúce syry, ako napr. cottage cheese, mozzarella, ricotta a tvaroh. Čerstvé syry nie sú zahrnuté do tohto koordinovaného programu monitorovania.

Článok 4

Odber vzoriek, analýzy a zaznamenávanie údajov členskými štátmi

1. Odber vzoriek vykonáva príslušný orgán alebo sa vykonáva pod jeho dozorom.

2. Národné referenčné laboratóriá pre baktériu *Listeria monocytogeness* vykonávajú analýzy baktérie *Listeria monocytogenes*, pH a aktivity vody.

3. Príslušný orgán môže vymenovať iné laboratóriá, ako sú národné referenčné laboratóriá, ktoré sú akreditované a zapojené do úradných kontrol baktérie *Listeria monocytogenes*, aby vykonali analýzy na baktériu *Listeria monocytogenes*, pH a aktivitu vody.

4. Odber vzoriek a analýzy uvedené v odsekoch 1, 2 a 3, ako aj zaznamenávanie všetkých príslušných údajov sa vykonávajú v súlade s technickými špecifikáciami stanovenými v prílohe I.

5. Počet vzoriek, ktoré sa majú odobrať v každej kategórii potravín určených na priamu spotrebu v každom členskom štáte, je stanovený v prílohe II.

([1]) Ú. v. ES L 31, 1.2.2002, s. 1.
([2]) Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 1.
([3]) Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55.

Článok 5

Zber, vyhodnocovanie, hlásenie a využívanie údajov na úrovni Únie

1. Členský štát zbiera a vyhodnocuje výsledky odberu vzoriek a analýz baktérie *Listeria monocytogenes*, pH a aktivity vody uvedených v článku 4 ods. 1, 2 a 3 tohto rozhodnutia.

Tieto výsledky a ich vyhodnotenie budú spolu s príslušnými údajmi zahrnuté v záverečnej správe o uskutočnení koordinovaného programu monitorovania, ktorá sa zašle Komisii do 31. mája 2011.

2. Do 31. decembra 2009 Komisia stanoví formát slovníka dát a formulárov na zber údajov, ktoré príslušné orgány majú používať pri vypracúvaní správy uvedenej v odseku 1.

3. Komisia zašle záverečné správy uvedené v odseku 1 Európskemu úradu pre bezpečnosť potravín (EFSA), ktorý ich preskúma, vypracuje prediktívne modely splnenia kritérií bezpečnosti potravín týkajúce sa baktérie *Listeria monocytogenes* a mikrobiálneho rastu za rôznych podmienok skladovania a do šiestich mesiacov vypracuje súhrnnú správu.

4. Akékoľvek použitie údajov, ktoré členské štáty predložia na iné účely, ako je koordinovaný program monitorovania, podliehajú predchádzajúcemu súhlasu členských štátov.

5. Údaje a výsledky sa zverejňujú vo forme, ktorou sa zabezpečí dôvernosť jednotlivých výsledkov.

Článok 6

Podmienky poskytnutia finančného príspevku Únie

1. Finančný príspevok Únie vo výške 1 555 300 EUR z rozpočtového riadka 17 04 02 na náklady súvisiace s analýzami stanovenými v článku 4 ods. 2 sa členským štátom udeľuje maximálne do celkovej výšky na spolufinancovanie uvedenej v prílohe III.

2. Finančný príspevok Únie stanovený v odseku 1 sa členským štátom vypláca za predpokladu, že koordinovaný program monitorovania sa uskutočňuje v súlade s príslušnými ustanoveniami právnych predpisov Únie vrátane pravidiel hospodárskej súťaže a zadávania verejných zákaziek, ako aj za predpokladu splnenia týchto podmienok:

Záverečná správa o uskutočnení koordinovaného programu monitorovania sa musí predložiť Komisii do 31. mája 2011; uvedená správa musí obsahovať:

i) všetky informácie stanovené v časti D prílohy I;

ii) podporné dôkazy o nákladoch vzniknutých členským štátom v súvislosti s analýzami; tieto dôkazy musia zahŕňať aspoň informácie stanovené v prílohe IV.

3. V prípade neskorého predloženia záverečnej správy uvedenej v odseku 2 sa výška finančného príspevku Únie zníži 1. júla 2011 o 25 %, 1. augusta 2011 o 50 % a 1. septembra 2011 o 100 %.

Článok 7

Maximálna výška uhrádzaných nákladov

Maximálna výška finančného príspevku Únie na náklady, ktoré sa majú členským štátom uhradiť v súvislosti s každou analýzou, neprekročí:

a) 60 EUR za každú analýzu na dôkaz o prítomnosti baktérie *Listeria monocytogenes*;

b) 60 EUR za každú analýzu na stanovenie počtu baktérií *Listeria monocytogenes*;

c) 15 EUR za každú analýzu pH;

d) 20 EUR za každú analýzu aktivity vody (a_w).

Článok 8

Výmenný kurz uplatňovaný na výdavky

Ak sú výdavky členského štátu vyjadrené v inej mene ako v eurách, príslušný členský štát prepočíta túto sumu na eurá podľa posledného výmenného kurzu stanoveného Európskou centrálnou bankou pred prvým dňom mesiaca, v ktorom príslušný členský štát predložil žiadosť.

Článok 9

Adresáti

Toto rozhodnutie je určené členským štátom.

V Bruseli 5. februára 2010

Za Komisiu

Androulla VASSILIOU

členka Komisie

PRÍLOHA I

(podľa článku 4 ods. 4)

ČASŤ A

RÁMEC ODBERU VZORIEK

1. **Výrobky, z ktorých sa majú odobrať vzorky**

Na úrovni maloobchodu sa odoberú vzorky z týchto kategórií potravín určených na priamu spotrebu:

1.1. *Balené (nezmrazené) ryby údené zatepla alebo zastudena alebo ryby gravad*

Výrobky, ktoré patria do tejto kategórie, musia byť vákuovo balené alebo balené v modifikovanej atmosfére.

Ryby môžu byť krájané alebo nekrájané. Balenie môže obsahovať celú rybu alebo polovicu, alebo jej časť. Ryba môže byť s kožou alebo bez kože.

1.2. *Mäkké alebo polomäkké syry okrem čerstvých syrov*

Táto kategória zahŕňa syr vyrobený zo surového, termizovaného alebo pasterizovaného mlieka akéhokoľvek druhu zvierat. Syr môže byť zrejúci, zrejúci pod mazom, plesňový zrejúci alebo zrejúci v soľnom náleve.

Syr môže byť balený vrátane zabalenia do mušelínu alebo môže byť v maloobchode nebalený, ale v mieste predaja sa pre spotrebiteľa zabalí.

1.3. *Balené tepelne ošetrené mäsové výrobky*

1.3.1. Výrobky, ktoré patria do tejto kategórie, musia podstúpiť tepelné ošetrenie, po ktorom sa s nimi musí manipulovať a musia byť vákuovo balené alebo balené v modifikovanej atmosfére.

1.3.2. Výrobky, ktoré patria do tejto kategórie, zahŕňajú nebalené mäsové výrobky a mäsové výrobky balené v priepustnej fólii, ktoré môžu byť nakrájané alebo sa s nimi inak manipulovalo medzi tepelným ošetrením a balením. Výrobky môžu byť po tepelnom ošetrení vyúdené.

Táto kategória zahŕňa najmä:

a) studené varené mäsové výrobky: mäsové výrobky zvyčajne vyrobené z celých alebo veľkých častí anatomických alebo novosformovaných častí (ako je varená krájaná šunka a varené kuracie filety);

b) klobásy, salámy, párky;

c) paštéty.

1.3.3. Táto kategória nezahŕňa:

a) mäsové výrobky sušené po tepelnom ošetrení, ako sú výrobky typu „jerky“;

b) mäsové výrobky tepelne ošetrené v nepriepustnom obale, s ktorými sa po tomto ošetrení nemanipuluje;

c) fermentované mäsové výrobky vrátane fermentovaných klobás alebo salám.

2. **Koncepcia odberu vzoriek**

V koordinovanom programe monitorovania sa používa schéma pomerného stratifikovaného vzorkovania, v rámci ktorej je počet vzoriek určený pre každý členský štát priamo úmerný počtu jeho obyvateľov.

2.1. *Plán odberu vzoriek*

2.1.1. Každý členský štát musí mať plán odberu vzoriek založený na viacstupňových zoskupeniach:

a) prvý stupeň predstavujú veľké mestá/obce, v ktorých sa majú vzorky odobrať;

b) druhý stupeň predstavujú maloobchodné predajne, v ktorých sa majú vzorky odobrať;

c) tretí stupeň predstavujú rôzne potravinové výrobky, ktoré patria do uvedených troch kategórií potravín určených na priamu spotrebu a z ktorých sa majú vzorky odobrať.

2.1.2. Plán odberu vzoriek musí vypracovať príslušný orgán a plán musí zahŕňať:

a) mestá/obce zahrnuté do koordinovaného programu monitorovania;

b) druhy zahrnutých maloobchodných predajní a percentuálny podiel vzoriek odobraných z každej kategórie;

c) časový harmonogram odberu vzoriek na celý rok.

2.1.3. Ak sú k dispozícii príslušné marketingové údaje, plán odberu vzoriek musí zahŕňať aj:

a) druhy výrobkov, z ktorých sa majú vzorky odobrať, a to v každej z troch kategórií potravín určených na priamu spotrebu;

b) počet vzoriek, ktoré sa majú odobrať z každého druhu výrobku uvedeného v písmene a).

2.1.4. Členské štáty vypracujú plán odberu vzoriek podľa nižšie uvedených pravidiel a na základe najlepších marketingových údajov, ktoré sú prístupné. Marketingové údaje alebo pomoc pri získavaní informácií môže poskytnúť vnútroštátne obchodné združenie. Ak nie sú k dispozícii marketingové údaje, použije sa najlepší odhad trhového podielu na centrálnej úrovni. Ak nie sú k dispozícii žiadne spoľahlivé marketingové informácie, možno bude potrebné, aby príslušné orgány prenechali výber druhu výrobku, z ktorého sa majú vzorky odobrať v rámci danej kategórie, osobe, ktorá vykonáva odber vzoriek na mieste.

2.2. *Výber cieľových kategórií maloobchodných predajní*

Príslušné orgány vyberú maloobchodné predajne, v ktorých sa majú vzorky odobrať. Typické druhy maloobchodných predajní, ktoré sa zahŕňajú do odberu vzoriek, sú supermarkety, malé obchody, lahôdky a pouličné trhoviská (ako napr. farmárske alebo vidiecke trhy).

Ak najväčšia kategória predajní (napr. supermarkety) zásobuje aspoň 80 % trhu potravinami určenými na priamu spotrebu, potom treba vzorky odobrať len v týchto predajniach. V opačnom prípade sa do odberu vzoriek zahrnie druhá najväčšia kategória predajní, kým sa nepokryje aspoň 80 % trhu.

Pri odbere vzoriek podľa plánu odberu sa z každej kategórie potravín určených na priamu spotrebu z každého druhu maloobchodnej predajne odoberie taký počet vzoriek, ktorý bude úmerný trhovému podielu tohto druhu predajne v rámci cieľových druhov predajní.

2.3. *Výber miest a obcí, v ktorých sa majú vzorky odobrať*

Odber vzoriek sa vykoná vo veľkých mestách/obciach. Vzorky sa musia v každom členskom štáte odobrať aspoň v dvoch veľkých mestách/obciach.

Mestá/obce, v ktorých sa vykonáva odber vzoriek, musia v danom členskom štáte spolu pokrývať aspoň 30 % obyvateľstva. Ak sa však do plánu zahrnie osem najväčších miest/obcí, počet obyvateľstva môže pokrývať menej ako 30 %.

2.4. *Časový harmonogram odberu vzoriek*

Stupeň kontaminácie baktériou *Listeria monocytogenes* v potravinách určených na priamu spotrebu sa v priebehu roka môže meniť. S cieľom zabezpečiť presné výsledky koordinovaného programu monitorovania sa jeho trvanie rozdelí na 12 jednomesačných období, počas ktorých sa musí odobrať rovnaký počet vzoriek.

2.5. *Výber potravín určených na priamu spotrebu v rámci troch hlavných kategórií, z ktorých sa majú vzorky odobrať*

Potraviny určené na priamu spotrebu, patriace do týchto troch kategórií potravín určených na priamu spotrebu, z ktorých sa majú vzorky odobrať, sa vyberajú na základe marketingových údajov a podrobného plánu odberu vzoriek.

Odlišný charakter výrobkov v rámci danej kategórie však môže byť prekážkou pri odhade trhového podielu s vysokým stupňom spoľahlivosti. V takomto prípade sa príslušné orgány môžu rozhodnúť, že osobám, ktoré vykonávajú odber vzoriek, dajú pokyn, aby na odber vzoriek vybrali syry na základe odhadovaného príspevku k trhovému podielu podľa vnútroštátneho plánu odberu vzoriek. Takýto odber vzoriek sa môže zakladať na podrobných informáciách o obrate poskytnutých miestnym vedením maloobchodu alebo približnejšie na tom, aké postavenie majú výrobky na trhu, napr. čo sa v maloobchodnej predajni vystavuje. Týmto prístupom by príslušné orgány mali poskytnúť usmernenie o približnom trhovom podiele hlavných druhov potravín v rámci daných kategórií s cieľom odobrať čo najreprezentatívnejšie vzorky na trhu, napr. syry zo surového/pasterizovaného mlieka.

ČASŤ B

ODBER VZORIEK A DOPRAVA

1. **Druh a podrobnosti o vzorke**

Vzorky sa odoberajú náhodne z ponuky vystavenej pre zákazníkov a každá vzorka musí mať hmotnosť aspoň 100 g. Počas jednej návštevy maloobchodnej predajne možno odobrať viac ako jednu vzorku z každej z troch kategórií potravín určených na priamu spotrebu. Počas jednej návštevy by sa však nemali odoberať vzorky z viac ako piatich dávok z každej kategórie.

Na odber vzoriek sa vyberú len balené a neporušené (uzavreté) obaly zabalené výrobcom. V prípade syrov sa však na odber vzoriek môžu vybrať výrobky zabalené v maloobchodnej predajni.

Výrobky vybrané na odber vzoriek musia byť označené, aby bolo možné zaznamenať informácie o výrobku. Informácie uvedené na označení musia zahŕňať:

a) podrobné údaje o krajine výroby;

b) číslo dávky;

c) dátum trvanlivosti;

d) pokyny o teplotných podmienkach skladovania, ak sú k dispozícii;

e) iné informácie, ktoré sú bežne uvedené na označení balených potravín určených na priamu spotrebu.

Ak na označení nie sú všetky informácie uvedené v písmenách a) až d), osoba, ktorá vykonáva odber vzoriek, požiada majiteľa alebo vedúceho maloobchodnej predajne o chýbajúce informácie o výrobku a podrobné údaje na označení a/alebo tieto informácie získa z veľkoobchodného balenia.

Ak je označenie potravín určených na priamu spotrebu nejasné alebo iným spôsobom poškodené, výrobok sa nevyberie na odber vzoriek. Z každej dávky údených rýb alebo rýb gravad sa odoberajú dve vzorky. Aby sa zabezpečilo, že tieto dve vzorky sú z rovnakej dávky, musia sa preskúmať informácie na označení, ako je číslo dávky a dátum, do ktorého sa výrobok môže predávať. Jedna z týchto dvoch vzoriek sa musí analyzovať v deň príjmu do laboratória a druhá na konci uchovateľnosti výrobku.

V prípade mäkkých a polomäkkých syrov a tepelne ošetrených mäsových výrobkov sa z dávky odoberá len jedna vzorka, ktorá sa musí analyzovať na konci uchovateľnosti výrobku.

Vzorky sa musia umiestniť do samostatného vrecka na odber vzoriek a ihneď odoslať do laboratória na analýzu.

Vo všetkých fázach je potrebné dbať na to, aby sa zamedzilo kontaminácii vybavenia používaného pri odbere vzoriek, preprave a uchovávaní baktériou *Listeria monocytogenes*.

2. **Informácia o vzorke**

Všetky príslušné dostupné informácie týkajúce sa vzorky sa zapíšu do formulára o odbere vzoriek, ktorého vzor vypracuje príslušný orgán. Formulár o odbere vzoriek je celý čas priložený k vzorke. V prípade vzoriek odobraných zo syrov, ktoré boli zabalené v maloobchodnej predajni, môže byť potrebné požiadať o informácie o požadovanom výrobku a podrobné údaje na označení a/alebo ich zistiť z veľkoobchodného balenia.

Pri odbere vzoriek sa odmeria povrchová teplota zabalenej vzorky a zapíše do formulára o odbere vzoriek.

Každá vzorka a zodpovedajúci formulár o odbere vzoriek sa označia jedinečným číslom, ktoré sa používa od odberu vzoriek až po testovanie. Príslušný orgán na tento účel použije systém jedinečného číslovania.

3. **Preprava vzoriek**

Vzorky sa prepravujú v chladiacich kontajneroch a musia sa uchovávať pri teplote od 2 °C do 8 °C a počas prepravy nesmie dôjsť k ich vonkajšej kontaminácii.

Všetky vzorky potravín určených na priamu spotrebu sa musia dopraviť do laboratória do 24 hodín od ich odberu.

Za mimoriadnych okolností môže čas prepravy presiahnuť 24 hodín. Čas prepravy však nesmie byť dlhší ako 48 hodín a za žiadnych okolností nesmie viesť k tomu, aby sa testovanie uskutočnilo po dátume najneskoršieho predaja odobraného výrobku.

ČASŤ C

PRÍPRAVA VZORIEK A ANALYTICKÉ METÓDY

1. **Príjem vzoriek**

1.1. *Všeobecné pravidlá*

Pri príjme vzoriek laboratóriá skontrolujú informácie zaznamenané vo formulári o odbere vzoriek osobou, ktorá vykonala odber vzoriek, a vyplnia príslušné časti tohto formulára. Všetky prijaté vzorky sa skontrolujú, aby sa zabezpečilo, že obal použitý pri preprave nie je pred uskladnením porušený. Vzorky prijaté s teplotou vyššou ako 8 °C sa vyradia, pokiaľ teplota v maloobchodnej predajni nebola vyššia ako 8 °C.

Bez toho, aby bol dotknutý bod 1.2, sa všetky vzorky uchovávajú v chlade až do konca uchovateľnosti.

V prípadoch, keď sa vzorky musia uskladniť do konca uchovateľnosti, uchovávajú sa v chlade:

a) pri skladovacej teplote uvedenej na označení na obale. Ak sa na označení uvádza teplotný interval, vzorka sa musí uskladniť pri hornom limite teplotného intervalu;

b) ak sa na označení na obale neuvádza žiadna konkrétna skladovacia teplota, musí sa vzorka uskladniť pri:

i) maximálnej teplote chladenia vymedzenej v právnych predpisoch alebo platných usmerneniach v členskom štáte, kde sa vzorka odobrala, s toleranciou ± 2 °C;

ii) 8 °C (± 2 °C) v prípade, že takéto právne predpisy alebo usmernenia neexistujú.

Ak uchovateľnosť výrobku, z ktorého sa odobrala vzorka, uplynie počas víkendu alebo národného sviatku, vzorka sa musí analyzovať v posledný pracovný deň pred uplynutím uchovateľnosti.

1.2 *Osobitné predpisy týkajúce sa údených rýb a rýb gravad*

Jedna z dvoch vzoriek sa analyzuje do 24 hodín od príchodu do laboratória. Ak sa táto vzorka nebude analyzovať hneď po jej príchode do laboratória, musí sa v laboratóriu pred analýzou uchovať v chlade pri teplote 3 °C (± 2 °C).

Druhá vzorka sa uchováva chladená do konca uchovateľnosti.

2. **Príprava vzoriek a základnej suspenzie**

Vo všetkých fázach sa musí zamedziť krížovej kontaminácii medzi vzorkami a okolitým prostredím. Po začatí laboratórnych analýz sa vzorky odstránia. Ak sa analýza zastaví, napríklad v dôsledku neprijateľných odchýlok v procese analýzy, musia sa získať nové vzorky.

Na prípravu základnej suspenzie sa použije celý produkt alebo reprezentatívny návažok vzorky s hmotnosťou 100 až 150 g. Vzorky sa z potravín odoberajú tak, aby obsahovali povrchovú vrstvu, ktorá zodpovedá podielu, ktorý by sa konzumoval (ako je 20 % povrchu a 80 % vnútornej časti). Ak je zabalený výrobok nakrájaný, reprezentatívna vzorka sa odoberá z viac ako jedného nakrájaného kusa. Návažok vzorky sa za aseptických podmienok nakrája s použitím sterilného nástroja na malé kúsky a vloží do homogenizačného vrecka. Z tejto zmesi sa odoberie návažok vzorky s hmotnosťou 10 g na stanovenie počtu a návažok vzorky s hmotnosťou 25 g na účely dôkazu.

K objemu návažku vzorky (10 g) sa pridá riediaci roztok s 9-násobným objemom (90 ml) a následne sa zmes 1 až 2 minúty homogenizuje s použitím homogenizátora typu Stomacher alebo Pulsifier.

Ako riediaci roztok na všeobecné použitie sa môže použiť pufrovaná peptónová voda podľa EN ISO 11290-2 Mikrobiológia potravín a krmív. Horizontálna metóda na dôkaz a stanovenie počtu baktérií *Listeria monocytogenes*. Časť 2: Metóda počítania kolónií.

Na riedenie syrov sa použije roztok citrátu trisodného podľa EN ISO 6887-5 Mikrobiológia potravín a krmív. Úprava analytických vzoriek a príprava základnej suspenzie a desaťnásobných riedení na mikrobiologické skúšanie. Časť 5: Osobitné pravidlá na úpravu vzoriek mlieka a mliečnych výrobkov.

Analýzy na dôkaz a stanovenie počtu baktérií *Listeria monocytogenes* sa vykonávajú v súlade týmito pravidlami:

a) v prípade údených rýb a rýb gravad sa vykonávajú dva súbory analýz vzoriek:

i) hneď po odbere na úrovni maloobchodu a

ii) na konci uchovateľnosti;

b) v prípade vzoriek mäkkých a polomäkkých syrov a tepelne ošetrených mäsových výrobkov sa analýzy musia vykonať len na konci uchovateľnosti.

2.1. *Dôkaz o prítomnosti baktérie Listeria monocytogenes*

Dôkaz o prítomnosti baktérie *Listeria monocytogenes* sa vykonáva v súlade so zmenenou a doplnenou verziou EN ISO 11290-1:1996 Mikrobiológia potravín a krmív. Horizontálna metóda na dôkaz a stanovenie počtu baktérií *Listeria monocytogenes*. Časť 1: Metóda dôkazu.

2.2. *Stanovenie počtu baktérií Listeria monocytogenes*

Stanovenie počtu baktérií *Listeria monocytogenes* sa vykonáva podľa EN ISO 11290-2:1998 Mikrobiológia potravín a krmív. Horizontálna metóda na dôkaz a stanovenie počtu baktérií *Listeria monocytogenes*. Časť 2: Metóda stanovenia počtu, Zmena 1:2004 Úprava média na stanovenie počtu.

Ak sa zistí, že vzorka je kontaminovaná, predpokladá sa, že väčšina výrobkov obsahuje nízke hladiny kontaminácie baktériou *Listeria monocytogenes*. Na odhad nízkych počtov vo vzorkách (v rozmedzí od 10 do 100 KTJ/g) sa očkuje 1 ml prvého riedenia paralelne, ako sa uvádza v EN ISO 11290-2:1998/Zmena 1:2004:

a) rozotrením na povrchu troch misiek s priemerom 90 mm alebo

b) rozotrením na povrchu misky s priemerom 140 mm.

V prípade predpokladanej vysokej kontaminácie baktériou *Listeria monocytogenes* sa rozotrie 0,1 ml prvého riedenia na povrchu jednej misky, čím sa umožní stanovenie počtu do $1,5 \times 10^4$ KTJ/g. Na misku sa inokuluje raz, nie paralelne, ako sa stanovuje v ISO 7218:2007 Mikrobiológia potravín a krmív. Všeobecné požiadavky a pokyny na mikrobiologické skúšanie.

3. **Analýza pH a aktivity vody (a_w) v údených a marinovaných rybách**

3.1. *Stanovenie pH*

Stanovenie pH vzorky sa vykonáva podľa EN ISO 2917:1999 Mäso a mäsové výrobky. Merania pH. Referenčná metóda.

Táto analýza sa musí vykonať na vzorke testovanej pri príchode do laboratória. Pri meraní pH vzorky sa odporúča uplatniť nedeštruktívnu techniku uvedenú v metóde ISO.

Výsledok sa musí uvádzať so zaokrúhlením na najbližších 0,05 jednotky pH.

3.2. *Stanovenie aktivity vody (a_w)*

Stanovenie aktivity vody (a_w) vzorky sa vykonáva podľa EN ISO 21807:2004 Mikrobiológia potravín a krmív. Stanovenie aktivity vody.

Táto analýza sa musí vykonať na vzorke testovanej pri príchode do laboratória. Metóda musí mať rozsah od 0,999 do 0,9000 a opakovateľnosť musí zodpovedať štandardnej odchýlke 0,002.

Nahlásené hodnoty by mali zahŕňať aspoň dve platné číslice.

4. **Uchovávanie izolátov**

Z každej pozitívnej vzorky sa uchová jeden potvrdený kmeň baktérie *Listeria monocytogenes* na účely ďalšej možnej typizačnej štúdie. Ak sa kmene baktérie *Listeria monocytogenes* zistia oboma metódami (metódou stanovenia počtu baktérií aj metódou na dôkaz), uchovávajú sa iba izoláty z metódy stanovenia počtu baktérií.

Izoláty sa musia uchovávať v národných referenčných laboratóriách s použitím vhodných metód na zber kultúr, ktoré zabezpečia životaschopnosť kmeňov na typizáciu najmenej na 2 roky.

ČASŤ D

HLÁSENIE

1. **Všeobecné ustanovenia**

Informácie, ktoré majú členské štáty hlásiť, pokiaľ sú dostupné a prístupné, pozostávajú z dvoch rozsiahlych kategórií:

a) z prehľadu koordinovaného programu monitorovania a výsledkov; prehľad musí mať textovú podobu;

b) z jednotlivých podrobných údajov o každej vzorke testovanej ako súčasť plánu odberu vzoriek; táto informácia sa musí predkladať ako prvotný údaj s použitím dátového slovníka a formulára na zber údajov podľa článku 5 ods. 2.

2. **Informácie, ktoré sa zahrnú do prehľadu koordinovaného programu monitorovania a výsledkov**

a) názov členského štátu;

b) dátum začatia a ukončenia odberu vzoriek a analýzy;

c) počet vzoriek z potravín na priamu spotrebu zozbieraných a analyzovaných v maloobchodných predajniach:

i) mäkké a polomäkké syry;

ii) balené údené ryby a ryby gravad;

iii) balené tepelne ošetrené mäsové výrobky;

d) celkové výsledky:

prevalencia a pomerný počet vzoriek, v ktorých sa prekročí limit 100 KTJ/g baktérie *Listeria monocytogenes* v mäkkých a polomäkkých syroch, údených rybách a rybách gravad, ako aj v tepelne ošetrených mäsových výrobkoch, na ktoré sa vzťahuje koordinovaný program monitorovania;

e) opis trhu s mäkkými a polomäkkými syrmi, údenými rybami a rybami gravad, ako aj s tepelne ošetrenými mäsovými výrobkami v členskom štáte:

i) celková absolútna veľkosť trhu (ak je k dispozícii);

ii) trhový podiel rôznych typov maloobchodných predajní, ako supermarket, malé obchody, lahôdky a pouličné trhy (ak je k dispozícii);

iii) trhový podiel dovezených výrobkov (obchod v rámci Únie a dovoz z tretích krajín) a domácich výrobkov (ak je k dispozícii);

iv) trhový podiel rôznych druhov výrobkov (ak je k dispozícii);

f) maloobchodné predajne, v ktorých sa odobrali vzorky:

druhy maloobchodných predajní, na ktoré sa vzťahuje program: napr. supermarkety, malé obchody atď.;

g) geografické rozloženie odberu vzoriek – mestá/obce zahrnuté do programu (% zahrnutého obyvateľstva);

h) opis postupu náhodného výberu pri odbere vzoriek v maloobchode:

mesačný náhodný výber;

i) poznámka k celkovej reprezentatívnosti programu odberu vzoriek;

j) príprava skúšobnej vzorky na meranie pH;

k) analytická metóda na stanovenie aktivity vody (a_w).

3. **Informácie, ktoré sa zahrnú do jednotlivých podrobných údajov o každej vzorke**

a) druh vzorky:

i) balené mäkké a polomäkké syry;

ii) balené údené ryby a ryby gravad;

iii) balené tepelne ošetrené mäsové výrobky;

b) poddruh vzorky:

i) syry vyrobené zo surového/termizovaného/pasterizovaného mlieka;

ii) syry vyrobené z kravského/kozieho/ovčieho/byvolieho/miešaného mlieka;

iii) syry zrejúce pod mazom, plesňové zrejúce syry, syry zrejúce v soľnom náleve alebo iné zrejúce syry;

iv) krájané alebo nekrájané výrobky;

v) ryby údené zastudena/zatepla alebo ryby gravad;

vi) druhy rýb;

c) konzervačné látky použité v údených rybách alebo rybách gravad (podľa označenia na etikete);

d) povrchová kôrka syra zahrnutá do analýzy daného druhu (áno/nie, ak áno, uviesť jej podiel, ak je údaj k dispozícii);

e) kód laboratória, ktoré vykonalo prvú analýzu;

f) dátum odberu vzoriek;

g) dátum spotreby výrobku, z ktorého sa odobrala vzorka;

h) dátum výroby/balenia (ak je k dispozícii);

i) povrchová teplota vzorky v maloobchodnej predajni;

j) skladovacia teplota v laboratóriu až do uplynutia lehoty uchovateľnosti;

k) analýza hneď po odbere vzorky (len pri údených rybách a rybách gravad)/na konci lehoty uchovateľnosti;

l) dátum začatia analýzy v laboratóriu;

m) dôkaz o prítomnosti baktérie *Listeria monocytogenes:*

kvalitatívne výsledky (neprítomnosť/prítomnosť v 25 g);

n) kvantifikácia baktérie *Listeria monocytogenes:*

kvantitatívne výsledky (KTJ/g);

o) pH (len pri údených rybách a rybách gravad);

p) aktivita vody pH (a_w) (len pri údených rybách a rybách gravad);

q) kód mesta/obce;

r) kód predajne;

s) druh maloobchodu:

i) supermarket;

ii) malý obchod/nezávislý maloobchodný predajca;

iii) lahôdky;

iv) pouličný trh/ farmársky trh;

t) krajina výroby:

podľa identifikačnej značky na obale alebo v obchodných dokladoch;

u) balenie:

i) balené v modifikovanej atmosfére;

ii) vákuovo zabalené;

iii) balené na úrovni maloobchodu (len v prípade syrov);

v) organoleptická kvalita vzorky.

PRÍLOHA II

Počet vzoriek, ktoré sa majú odobrať v každej kategórii potravín určených na priamu spotrebu v členských štátoch

(podľa článku 4 ods. 5)

Členský štát	Obyvateľstvo k 1. 1. 2008 (údaje Eurostatu)		Harmonizovaná veľkosť vzorky	
	počet (v miliónoch)	%	v každej kategórii potravín a v každom štádiu analýzy (*)	Celková veľkosť vzorky
Belgicko – BE	10,7	2,1	60	240
Bulharsko – BG	7,6	1,5	60	240
Česká republika – CZ	10,4	2,1	60	240
Dánsko – DK	5,576	1,1	60	240
Nemecko – DE	82,2	16,5	400	1 600
Estónsko – EE	1,3	0,3	30	120
Írsko – IE	4,4	0,9	30	120
Grécko – EL	11,2	2,3	60	240
Španielsko – ES	45,3	9,1	200	800
Francúzsko – FR	63,8	12,8	400	1 600
Taliansko – IT	59,6	12,0	400	1 600
Cyprus – CY	0,8	0,2	30	120
Lotyšsko – LV	2,3	0,5	30	120
Litva – LT	3,4	0,7	30	120
Luxembursko – LU	0,5	0,1	30	120
Maďarsko – HU	10,0	2,0	60	240
Malta – MT	0,4	0,1	30	120
Holandsko – NL	16,4	3,3	60	240
Rakúsko – AT	8,3	1,7	60	240
Poľsko – PL	38,1	7,7	200	800
Portugalsko – PT	10,6	2,1	60	240
Rumunsko – RO	21,5	4,3	60	240
Slovinsko – SI	2,0	0,4	30	120
Slovensko – SK	5,4	1,1	60	240
Fínsko – FI	5,3	1,1	60	240
Švédsko – SE	9,2	1,8	60	240
Spojené kráľovstvo – UK	61,2	12,3	400	1 600
Spolu EÚ	497,5	100,0	3 020	12 080

(*) Údené ryby a ryby gravad: z každej dávky sa odoberú dve vzorky. Jedna z týchto vzoriek sa analyzuje v deň prijatia do laboratória a druhá sa analyzuje na konci uchovateľnosti (pozri bod 1.2 časti C prílohy I).

PRÍLOHA III

Maximálny finančný príspevok Únie členským štátom

(EUR)

Členský štát	Maximálna celková suma na spolufinancovanie analýz				
	Dôkaz o baktérii *Listeria monocytogenes*	Stanovenie počtu baktérií *Listeria monocytogenes*	pH	Aktivita vody	Spolu
Belgicko – BE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Bulharsko – BG	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Česká republika – CZ	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Dánsko – DK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Nemecko – DE	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Estónsko – EE	7 200	7 200	450	600	15 450
Írsko – IE	7 200	7 200	450	600	15 450
Grécko – EL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Španielsko – ES	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Francúzsko – FR	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Taliansko – IT	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Cyprus – CY	7 200	7 200	450	600	15 450
Lotyšsko – LV	7 200	7 200	450	600	15 450
Litva – LT	7 200	7 200	450	600	15 450
Luxembursko – LU	7 200	7 200	450	600	15 450
Maďarsko – HU	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Malta – MT	7 200	7 200	450	600	15 450
Holandsko – NL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Rakúsko – AT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Poľsko – PL	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Portugalsko – PT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Rumunsko – RO	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Slovinsko – SI	7 200	7 200	450	600	15 450
Slovensko – SK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Fínsko – FI	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Švédsko – SE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Spojené kráľovstvo – UK	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Spolu EÚ	724 800	724 800	45 300	60 400	1 555 300

PRÍLOHA IV

Overená finančná správa o vykonaní koordinovaného programu monitorovania *Listeria monocytogenes* vo vybraných kategóriách potravín určených na priamu spotrebu

Vykazované obdobie od: .....do .....

Výkaz o nákladoch vzniknutých počas koordinovaného programu monitorovania, ktoré sú oprávnené na poskytnutie finančného príspevku Únie

Referenčné číslo rozhodnutia Komisie o poskytovaní finančného príspevku Únie: .....

Náklady vzniknuté v súvislosti s týmito činnosťami:	Počet testov	Celkové náklady na analýzy vzniknuté počas vykazovaného obdobia (národná mena)
Analýzy na dôkaz o prítomnosti baktérie *Listeria monocytogenes*		
Analýzy na stanovenie počtu baktérií *Listeria monocytogenes*		
Analýzy na stanovenie pH		
Analýzy na stanovenie aktivity vody (a_w)		

Vyhlásenie príjemcu

Potvrdzujem, že

— uvedené náklady sú skutočné a vznikli pri vykonávaní úloh ustanovených v rozhodnutí 2010/75/EÚ a boli nevyhnutné na riadne vykonanie týchto úloh,

— všetky doklady potvrdzujúce uvedené náklady sú k dispozícii na účely auditu,

— na tento koordinovaný program monitorovania sa nežiadal žiadny iný príspevok Únie.

Dátum: .....

Osoba zodpovedná za financie: .....

Podpis: .....