KOMMISSIONENS BESLUT

av den 5 februari 2010

om ett ekonomiskt bidrag från unionen till ett samordnat övervakningsprogram för förekomst av *Listeria monocytogenes* i vissa ätfärdiga livsmedel vilket ska genomföras i medlemsstaterna

[delgivet med nr K(2010) 592]

(2010/75/EU)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DETTA BESLUT

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd ([1]), särskilt artikel 66,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets direktiv 2003/99/EG av den 17 november 2003 om övervakning av zoonoser och zoonotiska smittämnen ([2]), särskilt artikel 5, och

av följande skäl:

(1) I förordning (EG) nr 882/2004 fastställs bland annat förfaranden för ett ekonomiskt bidrag från unionen för åtgärder som är nödvändiga för att säkerställa tillämpningen av förordning (EG) nr 882/2004.

(2) Rapporter om trender för och källor till zoonoser, zoonotiska smittämnen och antimikrobiell resistens i unionen lämnades av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (EFSA) och Europeiska centrumet för förebyggande och kontroll av sjukdomar (ECDC) 2006 ([3]) och 2007 ([4]) (EFSA-ECDC-rapporter). Enligt dessa rapporter registrerades i 25 medlemsstater 2006 totalt 1 588 fall av listerios (*Listeria monocytogenes*) hos människor. Dessutom registrerades 1 558 sådana fall i 26 medlemsstater 2007. Rapporterna visade också en signifikant ökning av antalet fall hos människor under perioden 2001–2006. Sjukdomen är ofta svår och dödligheten är hög.

(3) Det faktum att *Listeria monocytogenes* kan föröka sig i olika livsmedel vid så låg temperatur som 2–4 °C gör förekomsten av *Listeria monocytogenes* i ätfärdiga livsmedel med förhållandevis lång hållbarhetstid särskilt bekymmersam.

(4) Enligt kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel ([5]) ska livsmedelsföretagen uppfylla livsmedelssäkerhetskriterierna för *Listeria monocytogenes* i ätfärdiga livsmedel inom ramen för god hygienpraxis samt program för faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP).

(5) EFSA-ECDC-rapporterna visade att bristande efterlevnad av kriterierna för *Listeria monocytogenes* oftast noterades i ätfärdiga ostar, fiskprodukter och värmebehandlade köttprodukter.

(6) Människors exponering för *Listeria monocytogenes* sker främst via livsmedel. Förekomst och nivå av kontaminering med *Listeria monocytogenes* i ätfärdiga fiskprodukter, ostar och värmebehandlade köttprodukter bör därför bedömas på ett harmoniserat och jämförbart sätt med hjälp av ett samordnat övervakningsprogram i detaljhandelsledet i alla medlemsstater.

(7) Tillväxten av *Listeria monocytogenes* i en ätfärdig produkt påverkas starkt av produktens pH, vattenaktivitet och förvaringstemperatur. Modellering kan användas för att bedöma tillväxten av *Listeria monocytogenes* i en ätfärdig produkt under olika temperaturförhållanden.

(8) Om det inte finns några relevanta definitioner i unionens lagstiftning bör man, för att säkerställa att ätfärdiga ostar definieras på ett enhetligt sätt, använda definitionerna i *Codex General Standard for Cheese* (CODEX STAN 283-1978, ändring 2008) och i *Codex Group Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese* (CODEX STAN 221-2001, ändring 2008) utgivna av Codex Alimentarius-kommissionen.

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

(9) Direktiv 2003/99/EG får samordnade övervakningsprogram upprättas, i synnerhet om särskilda behov kan identifieras, för att bedöma riskerna eller fastställa jämförelsevärden beträffande zoonoser och zoonotiska smittämnen.

(10) EFSA:s arbetsgrupp för övervakning av insamling av uppgifter om zoonoser antog i maj 2009 en rapport om föreslagna tekniska specifikationer för ett samordnat övervakningsprogram för *Listeria monocytogenes* i vissa kategorier av ätfärdiga livsmedel i detaljhandelsledet inom EU ([1]).

(11) Mot bakgrund av vikten av att samla in jämförbara data om förekomsten av *Listeria monocytogenes* i ätfärdiga livsmedel bör det beviljas ett ekonomiskt bidrag från unionen för att genomföra ett sådant samordnat övervakningsprogram.

(12) Det är skäligt att kostnaderna för laboratorietester ersätts upp till ett maximibelopp. Alla övriga kostnader, såsom kostnader för provtagning, resor och administration, bör inte berättiga till något ekonomiskt bidrag från unionen.

(13) Ett ekonomiskt bidrag från unionen bör beviljas i den mån det samordnade övervakningsprogrammet genomförs i enlighet med detta beslut och förutsatt att de behöriga myndigheterna lämnar all nödvändig information inom de tidsfrister som anges i detta beslut.

(14) För att effektivisera handläggningen bör alla utgifter som redovisas för ett ekonomiskt bidrag från unionen anges i euro. I enlighet med rådets förordning (EG) nr 1290/2005 av den 21 juni 2005 om finansieringen av den gemensamma jordbrukspolitiken ([2]) bör omräkningskursen för utgifter i en annan valuta än euro vara den senaste växelkurs som fastställts av Europeiska centralbanken före första dagen i den månad då den berörda medlemsstaten lämnade in sin ansökan om ersättning.

(15) Detta beslut utgör ett finansieringsbeslut i den mening som avses i artikel 75 i rådets förordning (EG, Euratom) nr 1605/2002 av den 25 juni 2002 med budgetförordning för Europeiska gemenskapernas allmänna budget ([3]) (budgetförordningen), artikel 90 i genomförandebestämmelserna för budgetförordningen och artikel 15 i de interna reglerna om genomförandet av Europeiska gemenskapernas allmänna budget.

([1]) *EFSA Journal* (2009) 300, s. 1–66.
([2]) EUT L 209, 11.8.2005, s. 1.
([3]) EGT L 248, 16.9.2002, s. 1.

(16) De åtgärder som föreskrivs i detta beslut är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Syfte

Detta beslut upprättar ett samordnat övervakningsprogram i detaljhandelsledet för förekomst av *Listeria monocytogenes* i vissa kategorier av ätfärdiga livsmedel som anges i artikel 2, och fastställer regler om ett ekonomiskt bidrag från unionen till medlemsstaterna för dess genomförande.

Artikel 2

Det samordnade övervakningsprogrammets tillämpningsområde och varaktighet

1. Medlemsstaterna ska genomföra ett samordnat övervakningsprogram för att bedöma förekomsten av *Listeria monocytogenes* i stickprover i detaljhandelsledet av följande kategorier av ätfärdiga livsmedel:

a) Förpackad (ej fryst) varm- eller kallrökt eller gravad fisk.

b) Mjuka eller halvmjuka ostar, utom färskostar.

c) Förpackade värmebehandlade köttprodukter.

2. Proverna för det samordnade övervakningsprogram som föreskrivs i punkt 1 ska tas från och med den 1 januari 2010 till och med senast den 31 december 2010.

Artikel 3

Definitioner

I detta beslut gäller följande definitioner:

1. *ätfärdiga livsmedel:* ätfärdiga livsmedel enligt definitionen i artikel 2 g i förordning (EG) nr 2073/2005.

2. *hållbarhetstid:* hållbarhetstid enligt definitionen i artikel 2 f i förordning (EG) nr 2073/2005.

3. *parti:* parti enligt definitionen i artikel 2 e i förordning (EG) nr 2073/2005.

4. *detaljhandel:* detaljhandel enligt definitionen i artikel 3.7 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet ([1]); i detta beslut ska detaljhandel dock endast omfatta butiker, stormarknader och andra liknande försäljningsställen som säljer direkt till slutkonsumenten; uttrycket ska inte omfatta distributionsterminaler eller distributionscentrum, catering, allmänna serveringsställen, personalmatsalar, restauranger eller liknande livsmedelsservice samt grossistaffärer.

5. *bearbetning:* bearbetning enligt definitionen i artikel 2.1 m i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien ([2]).

6. *köttprodukter:* köttprodukter enligt definitionen i punkt 7.1 i bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung ([3]).

7. *tillverkningsland:* det land som anges på identifieringsmärket enligt avsnitt I del B punkt 6 i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004.

8. *förpackade livsmedel:* livsmedel vars hela yta är täckt av ett genomsläppligt eller ogenomsläppligt emballage för att förhindra att livsmedlet kommer i direkt kontakt med omgivningen.

9. *livsmedel förpackade i modifierad atmosfär:* livsmedel som har förpackats och förslutits hermetiskt efter det att luften avlägsnats från förpackningen och ersatts med en strikt kontrollerad gasblandning av koldioxid, syre och/eller kväve.

10. *vakuumförpackade livsmedel:* livsmedel som har förpackats och förslutits hermetiskt efter det att luften avlägsnats från förpackningen.

11. *rökt fisk:* fisk som har konserverats genom rökning.

12. *gravad fisk:* fisk som har konserverats i salt och socker utan värmebehandling.

13. *lagrade ostar:* ostar som inte är färdiga för förtäring direkt efter framställningen utan måste förvaras en viss tid vid en viss temperatur och under sådana övriga förhållanden som leder till de nödvändiga biokemiska och fysikaliska förändringar som karakteriserar osten i fråga.

14. *mjuka ostar:* ostar med en vattenhalt i fettfri del överstigande 67 %.

15. *halvmjuka ostar:* ostar med en textur endast något hårdare än kategorin mjuka ostar. Dessa ostar har en vattenhalt i fettfri del på 62–67 %. Halvmjuka ostar karakteriseras av att de känns fasta men elastiska.

16. *mögelost:* ost där mogningen sker huvudsakligen genom tillväxt av karakteristiska mögelsvampar i hela ostens inre och/eller på dess yta.

17. *kittost:* ost vars skorpa under eller efter mogningen behandlas med eller naturligt koloniseras av önskade kulturer av mikroorganismer, exempelvis *Penicillium candidum* eller *Brevibacterium linens*. Det bildade skiktet eller kittet utgör en del av ostskorpan.

18. *ost i saltlake:* ost som mognas och förvaras i saltlake fram till dess att den säljs eller förpackas.

19. *färskost:* ost som inte genomgår någon mogning, exempelvis cottage cheese, mozzarella, ricotta och kvarg. Färskost omfattas inte av det samordnade övervakningsprogrammet.

Artikel 4

Provtagning, analyser och registrering av data i medlemsstaterna

1. Provtagningen ska utföras av den behöriga myndigheten eller under dess överinseende.

2. Nationella referenslaboratorier för *Listeria monocytogenes* ska utföra analyserna av *Listeria monocytogenes*, pH och vattenaktivitet.

3. Den behöriga myndigheten får utse andra laboratorier än de nationella referenslaboratorier som är ackrediterade för och deltar i officiella kontroller av *Listeria monocytogenes*, till att utföra analyserna av *Listeria monocytogenes*, pH och vattenaktivitet.

4. Provtagning och analyser enligt punkterna 1, 2 och 3 ska, liksom registrering av alla relevanta data, utföras i enlighet med de tekniska specifikationerna i bilaga I.

5. Antalet prover som ska tas per kategori av ätfärdiga livsmedel i varje medlemsstat anges i bilaga II.

([1]) EGT L 31, 1.2.2002, s. 1.
([2]) EUT L 139, 30.4.2004, s. 1.
([3]) EUT L 139, 30.4.2004, s. 55.

Artikel 5

Insamling, bedömning, rapportering och användning av data på unionsnivå

1. Medlemsstaterna ska samla in och bedöma resultaten av den provtagning och de analyser av *Listeria monocytogenes*, pH och vattenaktivitet som föreskrivs i artikel 4.1, 4.2 och 4.3 i detta beslut.

Resultaten och bedömningen ska, tillsammans med alla relevanta data, ingå i en slutrapport om det samordnade övervakningsprogrammets genomförande, som ska översändas till kommissionen före den 31 maj 2011.

2. Kommissionen ska senast den 31 december 2009 fastställa de format för datakatalog och de formulär för datainsamling som de behöriga myndigheterna ska använda för att upprätta den rapport som avses i punkt 1.

3. Kommissionen ska vidarebefordra de slutrapporter som avses i punkt 1 till Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (EFSA), som ska granska dem, utarbeta prediktionsmodeller för uppfyllande av livsmedelssäkerhetskriterierna för *Listeria monocytogenes* och för mikrobiell tillväxt under olika lagringsförhållanden och utfärda en sammanfattande rapport inom sex månader.

4. All användning av medlemsstaternas uppgifter för andra syften än det samordnade övervakningsprogrammet ska på förhand godkännas av medlemsstaterna.

5. Data och resultat ska göras tillgängliga för allmänheten i en form som säkerställer att de enskilda resultaten hålls konfidentiella.

Artikel 6

Villkor för beviljande av unionens ekonomiska bidrag

1. Medlemsstaterna ska beviljas ett ekonomiskt bidrag från unionen på sammanlagt 1 555 300 euro från budgetpost 17 04 02 för kostnaderna för de analyser som anges i artikel 4.2, upp till det högsta totalbelopp för medfinansiering som anges i bilaga III.

2. Det ekonomiska bidrag från unionen som avses i punkt 1 ska utbetalas till medlemsstaterna, förutsatt att det samordnade övervakningsprogrammet genomförs i enlighet med de tillämpliga bestämmelserna i unionsrätten, inbegripet reglerna om konkurrens och offentlig upphandling och under förutsättning att följande villkor uppfylls:

Slutrapporten om det samordnade övervakningsprogrammets genomförande ska lämnas till kommissionen före den 31 maj 2011 och ska innehålla

i) all den information som anges i del D i bilaga I,

ii) redovisning av medlemsstaternas kostnader för analyserna; redovisningen ska innehålla minst de uppgifter som anges i bilaga IV.

3. Om den slutrapport som avses i punkt 2 lämnas in för sent ska unionens ekonomiska bidrag minskas med 25 % den 1 juli 2011, 50 % den 1 augusti 2011 och 100 % den 1 september 2011.

Artikel 7

Högsta ersättningsbelopp

De högsta ersättningsbeloppen från unionen för medlemsstaternas kostnader för analyser får inte överstiga följande:

a) 60 euro per analys för påvisande av *Listeria monocytogenes*.

b) 60 euro per analys för räkning av *Listeria monocytogenes*.

c) 15 euro per pH-analys.

d) 20 euro per analys av vattenaktivitet (a_w).

Artikel 8

Omräkningskurs för utgifter

Om en medlemsstats utgifter är i en annan valuta än euro ska den berörda medlemsstaten räkna om utgifterna till euro på grundval av den senaste växelkurs som fastställts av Europeiska centralbanken före första dagen i den månad då medlemsstaten lämnar in sin ansökan.

Artikel 9

Adressater

Detta beslut riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Bryssel den 5 februari 2010.

På kommissionens vägnar

Androulla VASSILIOU

Ledamot av kommissionen

BILAGA I

(se artikel 4.4)

DEL A

URVALSPRINCIPER

1. **Produkter som ska omfattas av provtagningen**

Följande kategorier av ätfärdiga livsmedel ska provtas i detaljhandelsledet:

1.1 *Förpackad (ej fryst) varm- eller kallrökt eller gravad fisk*

Produkterna i denna kategori ska vara vakuumförpackade eller förpackade i modifierad atmosfär.

Fisken kan vara skivad eller ej. Förpackningen kan innehålla en hel, en halv eller en del av en fisk. Fiskens skinn kan vara kvar eller borttaget.

1.2 *Mjuka eller halvmjuka ostar, utom färskostar*

Denna kategori ska omfatta ost framställd av rå, termiserad eller pastöriserad mjölk från alla djurarter. Osten kan vara lagrad ost, kittost, mögelost eller ost i saltlake.

Osten kan vara förpackad och även inslagen i bomullsväv, eller också kan den vara oförpackad i detaljhandelsledet men förpackas för konsumenten på försäljningsstället.

1.3 *Förpackade värmebehandlade köttprodukter*

1.3.1 *Produkterna i denna kategori ska ha värmebehandlats och ska därefter ha hanterats och förpackats i vakuum eller i modifierad atmosfär.*

1.3.2 Produkter i denna kategori omfattar både oskyddade köttprodukter och köttprodukter i ett genomsläppligt skinn vilka har skivats eller på annat sätt hanterats mellan värmebehandling och förpackning. Produkterna kan ha rökts efter värmebehandlingen.

Kategorin omfattar särskilt följande:

a) Kalla, tillagade köttprodukter: köttprodukter som vanligtvis är tillagade av hela eller stora delar av anatomiska eller omformade strukturer (t.ex. tillagad skivad skinka och tillagad kycklingfilé).

b) Korvar.

c) Pastejer.

1.3.3 Denna kategori omfattar inte

a) köttprodukter som torkats efter värmebehandling, exempelvis jerky-produkter,

b) köttprodukter värmebehandlade i en ogenomsläpplig förpackning vilka inte hanteras därefter,

c) fermenterade köttprodukter, inklusive fermenterade korvar.

2. **Urvalsstrategi**

I det samordnade övervakningsprogrammet används ett proportionellt stratifierat urval, varvid proverna fördelas mellan medlemsstaterna i förhållande till deras befolkningsstorlek.

2.1 *Provtagningsplan*

2.1.1 Varje medlemsstat ska ha en provtagningsplan baserad på ett flerstegs klusterurval:

a) Den första nivån utgörs av de större städer där prover ska tas.

b) Den andra nivån utgörs av de försäljningsställen där prover ska tas.

c) Den tredje nivån utgörs av de olika livsmedelsprodukterna inom de tre kategorier av ätfärdiga livsmedel som omfattas av provtagningen.

2.1.2 Provtagningsplanen ska upprättas av den behöriga myndigheten och ska ange

a) de städer som ingår i det samordnade övervakningsprogrammet,

b) de typer av försäljningsställen som omfattas och procentandel prover från varje kategori,

c) provtagningens tidsmässiga fördelning över året.

2.1.3 Om relevanta marknadsuppgifter finns tillgängliga, ska provtagningsplanen dessutom ange

a) de typer av produkter som ska provtas inom var och en av de tre kategorierna av ätfärdiga livsmedel,

b) antalet prover som ska tas från varje typ av produkt som avses i led a.

2.1.4 Medlemsstaterna ska upprätta en provtagningsplan enligt reglerna nedan och på grundval av bästa tillgängliga marknadsuppgifter. Nationella branschorganisationer kan ofta tillhandahålla marknadsuppgifter eller ge råd om hur man kan få fram uppgifterna. I brist på marknadsuppgifter ska den bästa bedömningen av marknadsandelar användas på central nivå som underlag för provtagningsplanen. I brist på tillförlitliga marknadsuppgifter kan det bli nödvändigt för behöriga myndigheter att överlåta till provtagaren på fältet att göra urvalet av vilken typ av produkt som ska provtas inom en kategori.

2.2 *Urval av de kategorier av försäljningsställen som ska ingå i provtagningen*

De behöriga myndigheterna ska välja ut de försäljningsställen där prover ska tas. Typiska kategorier av försäljningsställen som ska ingå i provtagningen är stormarknader, livsmedelsbutiker, delikatessbutiker, torgmarknader, bondemarknader och lantmarknader.

Om den största kategorin av försäljningsställen (t.ex. stormarknader) försörjer minst 80 % av marknaden för en kategori av ätfärdiga livsmedel, behöver prover tas endast från dessa försäljningsställen. I annat fall ska den näst största kategorin av försäljningsställen läggas till fram till dess att 80 % av marknaden täcks.

Om provtagningen sker enligt en provtagningsplan, ska antalet prover som tas från varje kategori av ätfärdiga livsmedel från varje typ av försäljningsställe vara proportionellt mot marknadsandelen för den typen av försäljningsställe bland de typer av försäljningsställen som ingår i provtagningen.

2.3 *Urval av de städer där prover ska tas*

Provtagningen ska ske i större städer. Minst två större städer i varje medlemsstat ska ingå i provtagningen.

De städer där prover tas ska sammanlagt omfatta minst 30 % av medlemsstatens befolkning. Om de åtta största städerna i medlemsstaten ingår i provtagningen, får de dock omfatta mindre än 30 % av befolkningen.

2.4 *Val av tidpunkt för provtagningen*

Graden av kontaminering med *Listeria monocytogenes* i ätfärdiga livsmedel kan variera under året. För att säkerställa att det samordnade övervakningsprogrammet ger rättvisande resultat, delas det in i tolv perioder om en månad där lika många prover ska tas under varje period.

2.5 *Urval av de ätfärdiga livsmedel som ska provtas inom de tre huvudkategorierna*

De ätfärdiga livsmedel som ska provtas inom de tre kategorierna ska väljas ut på grundval av marknadsuppgifter och anges i provtagningsplanen.

Varje kategori innehåller dock många olikartade produkter, vilket innebär att det kan bli svårt att bedöma marknadsandelar på ett tillförlitligt sätt. I så fall får de behöriga myndigheterna besluta att instruera provtagarna att välja ut ostar för provtagning på grundval av en uppskattad marknadsandel, i enlighet med den nationella provtagningsplanen. Sådan provtagning kan baseras på omsättningsuppgifter från lokala detaljhandlare, eller mer ungefärligt efter hur framträdande produkterna är på marknaden, t.ex. deras exponering på försäljningsstället. Vid ett sådant tillvägagångssätt bör de behöriga myndigheterna ge vägledning om ungefärliga marknadsandelar för viktiga typer av livsmedel inom kategorierna för att urvalet ska bli så representativt som möjligt, exempelvis för ostar framställda av obehandlad/pastöriserad mjölk.

DEL B

INSAMLING OCH TRANSPORT AV PROVER

1. **Närmare uppgifter om provet och dess typ**

Prover ska tas slumpmässigt från försäljningsdisken och ska väga minst 100 g var. Under ett besök på försäljningsstället kan mer än ett prov tas från var och en av de tre kategorierna av ätfärdiga livsmedel. Prover bör dock inte tas från mer än fem partier från samma kategori vid samma besök.

Endast produkter i intakta (förseglade) förpackningar, förpackade av tillverkaren, ska samlas in för provtagning. I fråga om ost får dock även produkter som förpackas på försäljningsstället samlas in för provtagning.

De produkter som samlas in för provtagning ska ha en märkning som gör det möjligt att samla in uppgifter om produkterna. Följande uppgifter ska ingå i märkningen:

a) Tillverkningsland.

b) Partiets nummer.

c) Sista förbrukningsdag.

d) Anvisningar om förvaringstemperatur, om sådana finns.

e) Andra uppgifter som normalt finns på märkningen av förpackade ätfärdiga livsmedel.

Om märkningen inte innehåller alla uppgifterna i a–d, ska provtagaren be ägaren eller föreståndaren för försäljningsstället att lämna de produkt- och märkningsuppgifter som saknas och/eller hänvisa till grossistförpackningen för dessa uppgifter.

Om märkningen på det ätfärdiga livsmedlet inte är tydlig eller på något sätt är skadad, ska produkten inte samlas in för provtagning. Två prover ska tas från varje parti rökt eller gravad fisk som provtas. Märkningsuppgifter som partinummer och sista försäljningsdag ska kontrolleras så att det säkerställs att båda proverna kommer från samma parti. Det ena provet ska analyseras samma dag som det kommer in till laboratoriet och det andra i slutet av hållbarhetstiden.

För mjuka och halvmjuka ostar och värmebehandlade köttprodukter tas endast ett prov från varje parti, och detta ska analyseras i slutet av hållbarhetstiden.

Proverna ska placeras i en separat provväska och omedelbart skickas till laboratoriet för analys.

Försiktighet ska iakttas i alla led för att säkerställa att den utrustning som används för provtagning, transport och lagring inte kontamineras med *Listeria monocytogenes*.

2. **Uppgifter om proverna**

Alla relevanta tillgängliga uppgifter om provet ska registreras i ett provtagningsformulär som utformas av den behöriga myndigheten. Provtagningsformuläret ska hela tiden åtfölja provet. I fråga om prover från ost som förpackas på försäljningsstället kan det vara nödvändigt att be om erforderliga produkt- och märkningsuppgifter och/eller bli hänvisad till grossistförpackningen för dessa uppgifter.

När prover samlas in ska de förpackade provernas yttemperatur mätas och registreras i provtagningsformuläret.

Varje prov och dess provtagningsformulär ska märkas med ett unikt nummer som ska användas från provtagning till analys. Den behöriga myndigheten ska för detta ändamål använda ett system för unik numrering.

3. **Transport av prover**

Proverna ska transporteras i kylda behållare och ska hållas vid + 2–8 °C och fria från extern kontaminering under transporten.

Alla prover från ätfärdiga livsmedel ska komma in till laboratoriet inom 24 timmar efter provtagningstillfället.

Transporttiden får dock i undantagsfall överstiga 24 timmar. Transporttiden får dock inte överstiga 48 timmar och får under inga omständigheter leda till att analyserna utförs efter sista försäljningsdag för den produkt som samlats in för provtagning.

DEL C

PROVBEREDNING OCH ANALYSMETODER

1. **Mottagande av prov**

1.1 *Allmänna regler*

Vid mottagandet av proven ska laboratorierna kontrollera de uppgifter som provtagaren registrerat i provtagningsformuläret och fylla i tillämpliga delar av formuläret. Alla inkomna prover ska undersökas för att säkerställa att transportemballaget är intakt före lagring. Inkomna prover som håller högre temperatur än 8 °C ska kasseras såvida inte deras temperatur i detaljhandeln var högre än 8 °C.

Alla prover ska hållas i kyla till slutet av hållbarhetstiden; detta ska dock inte påverka tillämpningen av punkt 1.2.

Om proverna ska lagras till slutet av hållbarhetstiden ska de hållas i kyla enligt följande:

a) Provet ska hållas vid den förvaringstemperatur som anges på förpackningens märkning. Om märkningen anger ett temperaturintervall, ska provet förvaras vid temperaturintervallets övre gräns.

b) Om ingen särskild förvaringstemperatur anges på förpackningens märkning, ska provet hållas vid

i) den högsta tillåtna kyltemperatur som anges i gällande lagstiftning eller riktlinjer i den medlemsstat där provet samlats in, med en tolerans på ± 2 °C,

ii) + 8 °C (± 2 °C) om lagstiftning eller riktlinjer om detta saknas.

Om produktens hållbarhetstid går ut under ett veckoslut eller på en nationell helgdag ska provet analyseras den sista arbetsdagen före hållbarhetstidens utgång.

1.2 *Särskilda regler för rökt och gravad fisk*

Ett av de båda proverna ska analyseras inom 24 timmar efter det att de inkommit till laboratoriet. Om provet inte analyseras omedelbart efter mottagandet, ska det hållas i kyla vid + 3 °C (± 2 °C) på laboratoriet före analys.

Det andra provet ska hållas i kyla till slutet av hållbarhetstiden.

2. **Provberedning och beredning av suspension**

Korskontaminering mellan prover och från omgivningen ska undvikas i alla moment. Proverna ska kasseras när laboratorieanalyserna har inletts. Om analysen avbryts, exempelvis på grund av oacceptabla avvikelser i analysprocessen, ska nya prover samlas in.

Hela produkten, eller en representativ provmängd på 100–150 g, ska användas till den inledande spädningen. Proverna ska inkludera livsmedlets ytor i en omfattning som motsvarar vad som skulle förtärts (t.ex. 20 % skorpa/yta och 80 % innanmäte). Om en förpackad produkt är skivad, ska provet tas från mer än en skiva av produkten. Provmängden skärs i små bitar och placeras i en stomacherpåse med hjälp av ett sterilt instrument och med en aseptisk metod. Från denna blandning tas en provmängd på 10 g för räkning och en provmängd på 25 g tas för påvisande.

Till en volymdel prov (10 g) sätts 9 volymdelar (90 ml) spädningsmedel och sedan homogeniseras blandningen med en stomacher eller pulsifier i 1–2 minuter.

Som spädningsmedel för allmänt bruk används buffrat peptonvatten, enligt beskrivningen i EN ISO 11290-2 *Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for detection and enumeration of Listeria monocytogenes – Part 2: Colony-count technique.*

För spädning av ost används en natriumcitratlösning, enligt beskrivningen i EN ISO 6887-5 *Microbiology of food and animal feeding stuffs – Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination – Part 5: Specific rules for the preparation of milk and milk products.*

Påvisande och räkning av *Listeria monocytogenes* ska ske enligt följande:

a) För prover från rökt och gravad fisk ska två analysomgångar utföras:

i) Omedelbart efter insamling av proverna i detaljhandelsledet, och

ii) i slutet av hållbarhetstiden.

b) För prover från mjuka och halvmjuka ostar och värmebehandlade köttprodukter ska analyserna göras endast i slutet av hållbarhetstiden.

2.1 *Påvisande av Listeria monocytogenes*

Påvisande av *Listeria monocytogenes* ska ske enligt den ändrade versionen av EN ISO 11290-1:1996 *Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection and enumeration of* Listeria monocytogenes *– Part 1: Detection method*.

2.2 *Räkning av Listeria monocytogenes*

Räkning av *Listeria monocytogenes* ska ske enligt EN ISO 11290-2:1998 *Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection and enumeration of* Listeria monocytogenes *– Part 2: Enumeration method* och dess ändring EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004 *Modification of the enumeration medium*.

Om provet befinns vara kontaminerat, antas det att majoriteten av produkter har en låg grad av kontaminering med *Listeria monocytogenes*. För att möjliggöra en uppskattning av låga antal i prover (mellan 10 och 100 cfu/g), analyseras dubbelprov bestående av 1 ml av den primära spädningen enligt EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004:

a) utstryk på tre plattor med diametern 90 mm, eller

b) utstryk på en platta med diametern 140 mm.

Eftersom graden av kontaminering med *Listeria monocytogenes* kan vara högre, ska utstryk av 0,1 ml av den primära spädningen göras på en platta för att möjliggöra räkning upp till $1,5 \times 10^4$ cfu/g. Detta görs som enkelprov enligt ISO 7218:2007 *Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.*

3. **pH och vattenaktivitet (a_w) i rökt och gravad fisk**

3.1 *Bestämning av pH*

Bestämning av pH ska ske enligt EN ISO 2917:1999 *Meat and meat products – Measurement of pH – Reference method*.

Analysen ska utföras på det prov som testas vid ankomsten till laboratoriet. Den icke-destruktiva metod som anges i ISO-metoden rekommenderas för mätning av pH i provet.

Resultatet ska avrundas till närmaste 0,05 pH-enhet.

3.2 *Bestämning av vattenaktivitet (a_w)*

Bestämning av vattenaktivitet (a_w) i provet ska utföras enligt EN ISO 21807:2004 *Microbiology of food and animal feeding stuffs – Determination of water activity*.

Analysen ska utföras på det prov som testas vid ankomsten till laboratoriet. Metoden ska fungera i intervallet 0,999–0,9000 och repeterbarhetsgränsen ska motsvara en standardavvikelse på 0,002.

Resultatet ska anges med minst två gällande siffror.

4. **Lagring av isolat**

En bekräftad stam av *Listeria monocytogenes* per positivt prov ska lagras för eventuell typning. Om stammar av *Listeria monocytogenes* erhålls från både påvisande och räkning, ska endast isolaten från räkningen lagras.

Isolaten ska lagras av de nationella referenslaboratorierna med användning av lämpliga metoder för kultursamling så länge de säkerställer stammarnas livskraft i minst två år i väntan på typning.

DEL D

RAPPORTERING

1. **Allmänna bestämmelser**

De uppgifter som medlemsstaterna ska rapportera, om de finns tillgängliga eller kan tas fram, kan delas in i två huvudkategorier:

a) En översikt över det samordnade övervakningsprogrammet och dess resultat. Översikten ska utformas som en skriftlig redogörelse.

b) Enskilda detaljuppgifter för varje prov som analyserats inom provtagningsplanen. Dessa uppgifter ska lämnas in som rådata med hjälp av den datakatalog och de formulär för datainsamling som avses i artikel 5.2.

2. **Information som ska ingå i översikten över det samordnade övervakningsprogrammet och dess resultat**

a) Medlemsstat

b) Start- och slutdatum för provtagning och analys

c) Antal insamlade och analyserade prover av ätfärdiga livsmedel från försäljningsställen:

i) Mjuka och halvmjuka ostar.

ii) Förpackad rökt och gravad fisk.

iii) Förpackade värmebehandlade köttprodukter.

d) Övergripande resultat:

Förekomst och andel av proverna som överskrider gränsen på 100 cfu/g av *Listeria monocytogenes* i mjuka och halvmjuka ostar, rökt och gravad fisk samt värmebehandlade köttprodukter som omfattas av det samordnade övervakningsprogrammet.

e) Beskrivning av marknaderna för mjuka och halvmjuka ostar, rökt och gravad fisk samt värmebehandlade köttprodukter i medlemsstaten:

i) Marknadens totala absoluta storlek (om tillgängligt).

ii) Marknadsandel för olika typer av försäljningsställen, exempelvis stormarknader, livsmedelsbutiker, delikatessbutiker, torgmarknader m.fl. (om tillgängligt).

iii) Marknadsandel för importerade produkter (inom EU och från tredjeländer) och inhemska produkter (om tillgängligt).

iv) Marknadsandel för olika typer av produkter (om tillgängligt).

f) Försäljningsställen som omfattas av provtagningen:

kategorier av försäljningsställen: t.ex. stormarknader, livsmedelsbutiker.

g) Provtagningens geografiska fördelning – städer som ingår (procentandel av befolkningen som omfattas).

h) Beskrivning av randomiseringsförfarande för provtagning i detaljhandeln:

månatlig randomisering.

i) Anmärkningar om provtagningsprogrammets generella representativitet.

j) Beredning av prov för pH-mätning.

k) Analysmetod för bestämning av vattenaktivitet (a_w).

3. **Information som ska ingå i de enskilda detaljuppgifterna för varje prov**

a) Typ av prov:

i) Förpackade mjuka och halvmjuka ostar.

ii) Förpackad rökt och gravad fisk.

iii) Förpackade värmebehandlade köttprodukter.

b) Undertyp av prov:

i) Ost framställd av obehandlad/termiserad/pastöriserad mjölk.

ii) Ost framställd av ko-/get-/får-/buffel-/blandmjölk.

iii) Kittost, mögelost, ost i saltlake eller annan lagrad ost.

iv) Skivade och oskivade produkter.

v) Varm-/kallrökt eller gravad fisk.

vi) Fiskart.

c) Konserveringsmedel i rökt eller gravad fisk.

d) Ostskorpa ingår i det analyserade provet (ja/nej, om ja, ange även proportion om denna uppgift finns tillgänglig).

e) Kod för det laboratorium som utför den första analysen.

f) Provtagningsdatum.

g) Den provtagna produktens sista förbrukningsdag.

h) Tillverknings-/förpackningsdag (om tillgängligt).

i) Provets yttemperatur på försäljningsstället.

j) Lagringstemperatur på laboratoriet fram till slutet av hållbarhetstiden.

k) Analys omedelbart efter provtagning (endast för rökt och gravad fisk)/i slutet av hållbarhetstiden.

l) Dag då laboratorieanalysen inletts.

m) Påvisande av *Listeria monocytogenes*:

kvalitativa resultat (frånvaro/förekomst) i 25 g).

n) Kvantifiering av *Listeria monocytogenes*:

kvantitativa resultat (cfu/g).

o) pH (endast rökt och gravad fisk).

p) Vattenaktivitet (a_w) (endast rökt och gravad fisk).

q) Stadens kod.

r) Försäljningsställets kod.

s) Typ av detaljhandel:

i) Stormarknad.

ii) Livsmedelsbutik/fristående handlare.

iii) Delikatessbutik.

iv) Torgmarknad/lantmarknad.

t) Tillverkningsland:

fastställt genom hänvisning till identifieringsmärket på förpackningen eller handelsdokumentet.

u) Förpackning:

i) Förpackade i modifierad atmosfär.

ii) Vakuumförpackade.

iii) Förpackade i detaljhandelsledet (endast för ostar).

v) Provets organoleptiska kvalitet.

BILAGA II

Antal prov som ska tas per kategori av ätfärdiga livsmedel i medlemsstaterna

(enligt artikel 4.5)

Medlemsstat	Befolkning 1.1.2008 (uppgifter från Eurostat)		Harmoniserad stratifierad stickprovsstorlek	
	N (miljoner)	%	Per livsmedelskategori och analysomgång (*)	Totalt antal prover
Belgien – BE	10,7	2,1	60	240
Bulgarien – BG	7,6	1,5	60	240
Tjeckien – CZ	10,4	2,1	60	240
Danmark – DK	5,576	1,1	60	240
Tyskland – DE	82,2	16,5	400	1 600
Estland – EE	1,3	0,3	30	120
Irland – IE	4,4	0,9	30	120
Grekland – EL	11,2	2,3	60	240
Spanien – ES	45,3	9,1	200	800
Frankrike – FR	63,8	12,8	400	1 600
Italien – IT	59,6	12,0	400	1 600
Cypern – CY	0,8	0,2	30	120
Lettland – LV	2,3	0,5	30	120
Litauen – LT	3,4	0,7	30	120
Luxemburg – LU	0,5	0,1	30	120
Ungern – HU	10,0	2,0	60	240
Malta – MT	0,4	0,1	30	120
Nederländerna – NL	16,4	3,3	60	240
Österrike – AT	8,3	1,7	60	240
Polen – PL	38,1	7,7	200	800
Portugal – PT	10,6	2,1	60	240
Rumänien – RO	21,5	4,3	60	240
Slovenien – SI	2,0	0,4	30	120
Slovakien – SK	5,4	1,1	60	240
Finland – FI	5,3	1,1	60	240
Sverige – SE	9,2	1,8	60	240
Förenade kungariket – UK	61,2	12,3	400	1 600
Totalt EU	497,5	100,0	3 020	12 080

(*) För rökt och gravad fisk: två stickprover från varje parti. Det ena provet ska analyseras samma dag som det kommer in till laboratoriet och det andra i slutet av hållbarhetstiden (se punkt 1.2 i del C i bilaga I).

BILAGA III

Högsta ekonomiskt bidrag från unionen till medlemsstaterna

(i euro)

Medlemsstat	Högsta totalbelopp för medfinanisering av analyser				
	Påvisande av *Listeria monocytogenes*	Räkning av *Listeria monocytogenes*	pH	Vattenaktivitet	Totalt
Belgien – BE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Bulgarien – BG	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Tjeckien – CZ	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Danmark – DK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Tyskland – DE	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Estland – EE	7 200	7 200	450	600	15 450
Irland – IE	7 200	7 200	450	600	15 450
Grekland – EL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Spanien – ES	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Frankrike – FR	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Italien – IT	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Cypern – CY	7 200	7 200	450	600	15 450
Lettland – LV	7 200	7 200	450	600	15 450
Litauen – LT	7 200	7 200	450	600	15 450
Luxemburg – LU	7 200	7 200	450	600	15 450
Ungern – HU	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Malta – MT	7 200	7 200	450	600	15 450
Nederländerna – NL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Österrike – 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
Rumänien – RO	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Slovenien – SI	7 200	7 200	450	600	15 450
Slovakien – SK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Finland – FI	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Sverige – SE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Förenade kungariket – UK	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Totalt EU	724 800	724 800	45 300	60 400	1 555 300

BILAGA IV

Styrkt ekonomisk redovisning av genomförandet av ett samordnat övervakningsprogram för *Listeria monocytogenes* i utvalda kategorier av ätfärdiga livsmedel

Redovisningsperiod: .....till .....

Redovisning av kostnader som uppkommit under det samordnade övervakningsprogrammet och som berättigar till ekonomiskt bidrag från unionen

Nummer för kommissionens beslut att bevilja ett ekonomiskt bidrag från unionen: .....

Kostnader för	Antal tester	Totala kostnader för analys under redovisningsperioden (nationell valuta)
Analyser för påvisande av *Listeria monocytogenes*		
Analyser för räkning av *Listeria monocytogenes*		
Analyser för bestämning av pH		
Analyser av vattenaktivitet (a_w)		

Bidragsmottagarens försäkran

Jag intygar att

— ovanstående kostnader utgör faktiska kostnader som uppkommit i samband med de arbetsuppgifter som föreskrivs i beslut 2010/75/EU och att de var väsentliga för det korrekta utförandet av dessa arbetsuppgifter,

— alla handlingar som styrker kostnaderna finns tillgängliga för revisionsändamål,

— inget annat bidrag från unionen begärdes för detta samordnade övervakningsprogram.

Datum: .....

Ekonomiansvarig: .....

Underskrift: .....