РЕШЕНИЕ НА КОМИСИЯТА

от 5 ноември 2010 година

относно финансовото участие на Съюза в координирана програма за мониторинг относно разпространението на *Listeria monocytogenes* в някои готови за консумация храни, която ще се проведе в държавите-членки

(нотифицирано под номер C(2010) 7516)

(2010/678/ЕС)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно официалния контрол, провеждан с цел осигуряване на проверка на съответствието със законодателството в областта на фуражите и храните и правилата за опазване здравето на животните и хуманното отношение към животните [1], и по-специално член 66 от него,

като взе предвид Директива 2003/99/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 17 ноември 2003 г. относно мониторинга на зоонозите и заразните агенти, причиняващи зоонози [2], и по-специално член 5 от нея,

като има предвид, че:

(1) В Регламент (ЕО) № 882/2004 се предвиждат, наред с останалите разпоредби, процедури относно финансовата подкрепа на Съюза за провеждането на мерки, необходими за осигуряване на прилагането на Регламент (ЕО) № 882/2004.

(2) В Директива 2003/99/ЕО се предвижда, че могат да бъдат създадени координирани програми за мониторинг, по-специално когато са идентифицирани специфични потребности, за да се оцени рискът и да се определят референтните стойности, свързани със зоонозите и заразните агенти, причиняващи зоонози.

(3) През 2006 г. [3] и 2007 г. [4] от Европейския орган за безопасност на храните (ЕОБХ) и Европейския център за профилактика и контрол върху заболяванията бяха изготвени доклади относно тенденциите и източниците на зоонозите, заразните агенти, причиняващи зоонози, и антимикробната резистентност в Съюза (доклади на ЕОБХ/ECDC). Според данните от посочените доклади за 2006 г. регистрираните случаи на листериоза (*Listeria monocytogenes*) при човека са общо 1 588 в 25 държави-членки. Освен това 1 558 подобни случая са регистрирани в 26 държави-членки през 2007 г. В докладите се показва още, че е налице съществено нарастване на появата на подобни случаи при човека в периода 2001—2006 г. Болестта често протича тежко и смъртността при нея е висока.

(4) Фактът, че *Listeria monocytogenes* може да се размножава в различни храни при ниски температури от 2 до 4 °C, прави особено притеснителна появата на *Listeria monocytogenes* в готови за консумация храни с относително дълъг срок на годност.

(5) Съгласно Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията от 15 ноември 2005 г. относно микробиологични критерии за храните [5] производителите и търговците на храни трябва да се съобразяват с критериите за безопасност на храните относно *Listeria monocytogenes* за готовите за консумация храни в рамките на програмите за добра хигиенна практика и анализ на опасностите и контрол в критични точки (HACCP).

(6) Докладите на ЕОБХ/ECDC показаха, че най-висока степен на неспазване на критериите за *Listeria monocytogenes e* регистрирана при готовите за консумация сирена и готовите за консумация рибни и топлинно обработени месни продукти.

(7) Експозицията на *Listeria monocytogenes* при човека е основно чрез храните. Следователно разпространението и степента на зараза с *Listeria monocytogenes* в готовите за консумация рибни продукти, сирена и топлинно обработени месни продукти следва да бъдат оценявани по хармонизиран и сравним начин посредством координирана програма за мониторинг на ниво търговия на дребно във всички държави-членки.

(8) Растежът на *Listeria monocytogenes* в готовите за консумация храни се влияе значително от нивото на pH, активността на водата и температурата на съхранение на продукта. За оценка на растежа на *Listeria monocytogenes* в готовите за консумация храни при различни температурни условия може да се използва методът на моделирането.

[1] ОВ L 165, 30.4.2004 г., стр. 1.
[2] ОВ L 325, 12.12.2003 г., стр. 31.
[3] The *EFSA Journal (Бюлетин на ЕОБХ)* (2007 г.), бр. 130.
[4] The *EFSA Journal (Бюлетин на ЕОБХ)* (2009 г.), бр. 223.
[5] ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 1.

(9) Когато не са налице съответните определения в законодателството на Съюза, следва да се използват определенията в общия стандарт за сиренета на Codex (CODEX STAN 283-1978, изменение 2008) и в груповия стандарт на Codex за неузрели сирена, включително и пресни сирена (CODEX STAN 221-2001, изменение 2008), издадени от комисията Codex Alimentarius, за да се гарантира хармонизираният подход при определението на готовите за консумация сирена.

(10) През май 2009 г. работната група за наблюдението на събирането на данни за зоонозите към ЕОБХ прие доклад относно предлагани технически спецификации за координирана програма за мониторинг за *Listeria monocytogenes* за някои категории готови за консумация храни, продавани на дребно в ЕС ([1]).

(11) С цел допълнително хармонизиране на етап вземане на проби пробите ще бъдат вземани на ниво търговия на дребно, като се обхващат магазини, супермаркети и други подобни обекти за продажба директно на крайния потребител.

(12) За да се гарантира поверителността на данните, събрани в рамките на координираната програма за мониторинг, те следва да не се използват за цели, различни от целите на програмата, без предварително съгласие на държавите-членки.

(13) Предвид важността на това да се събират сравними данни за разпространението на *Listeria monocytogenes* в готовите за консумация храни следва да се осигури финансово участие от страна на Съюза в провеждането на такава координирана програма за мониторинг.

(14) За да се позволи прилагане на хармонизиран подход при вземането на проби и извършването на анализи в рамките на координираната програма, но и отчитане на евентуалните разлики в графика за провеждането ѝ в държавите-членки, е целесъобразно да се определят началото и продължителността на програмата.

(15) Финансово участие от Съюза следва да бъде предоставено, ако координираната програма за мониторинг се провежда в съответствие с настоящото решение и ако компетентните органи предоставят цялата необходима информация в сроковете, определени в настоящото решение.

(16) От съображения за административна ефикасност всички разходи, представени за финансово участие от Съюза, следва да бъдат изразени в евро. В съответствие с Регламент (ЕО) № 1290/2005 на Съвета от 21 юни 2005 г. относно финансирането на обща селскостопанска политика ([2]) обменният курс за разходи, направени във валута, различна от евро, следва да е последният определен от Европейската централна банка курс преди първия ден на месеца, през който е представено заявлението за възстановяване от заинтересованата държава-членка.

(17) Настоящото решение представлява решение за финансиране по смисъла на член 75 от Регламент (ЕО, Евратом) № 1605/2002 на Съвета от 25 юни 2002 г. относно Финансовия регламент, приложим за общия бюджет на Европейските общности (наричан по-долу „Финансовият регламент“) ([3]), на член 90 от подробните правила за прилагането на финансовия регламент и на член 15 от вътрешните правила за изпълнение на общия бюджет на Европейските общности.

(18) Мерките, предвидени в настоящото решение, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните,

ПРИЕ НАСТОЯЩОТО РЕШЕНИЕ:

Член 1

Предмет

С настоящото решение се създава координирана програма за мониторинг относно разпространението на *Listeria monocytogenes* в някои категории готови за консумация храни на ниво търговия на дребно, предвидени в член 2, и се установяват правила за финансово участие на Съюза в мерките, предприети от държавите-членки, за изпълнението ѝ.

Член 2

Обхват и продължителност на координираната програма за мониторинг

1. Държавите-членки изпълняват координирана програма мониторинг за оценка на разпространението на *Listeria monocytogenes* в проби, подбрани на случаен принцип на ниво търговия на дребно, в следните категории готови за консумация храни:

а) опакована (незамразена) топло или студено пушена или мариновна (gravad) риба;

б) меки или полумеки сирена, с изключение на пресните сирена;

в) опаковани топлинно обработени месни продукти.

2. Провеждането на дейностите по вземане на проби в рамките на координираната програма за мониторинг, предвидена в параграф 1, започва през 2010 г. и продължава най-малко 12 месеца.

Член 3

Определения

За целите на настоящото решение се прилагат следните определения:

1. „Готова за консумация храна“ означава готова за консумация храна съгласно определението в член 2, буква ж) от Регламент (ЕО) № 2073/2005.

2. „Срок на годност“ означава срок на годност съгласно определението в член 2, буква е) от Регламент (ЕО) № 2073/2005.

([1]) The *EFSA Journal (Бюлетин на ЕОБХ)* (2009 г.), бр. 300, стр. 1.
([2]) ОВ L 209, 11.8.2005 г., стр. 1.
([3]) ОВ L 248, 16.9.2002 г., стр. 1.

3. „Партида“ означава партида съгласно определението в член 2, буква д) от Регламент (ЕО) № 2073/2005.

4. „Търговия на дребно“ означава търговия на дребно съгласно определението в член 3, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 г. за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните [1]; за целите на настоящото решение обаче значението на „търговия на дребно“ обхваща само магазини, супермаркети и други подобни обекти за продажба директно на крайния потребител; тук не се включват терминали или центрове за дистрибуция, заведения за обществено хранене, места за обществено хранене в учреждения, заводски столове, ресторанти и други подобни услуги в областта на храните и пунктове за търговия на едро.

5. „Преработка“ означава преработка съгласно определението в член 2, параграф 1, буква м) от Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните [2].

6. „Месни продукти“ означава месни продукти съгласно определението в точка 7.1 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход [3].

7. „Страна на производство“ означава страната, посочена на идентификационния знак, както е предвидено в раздел I, част Б, точка 6 от приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004.

8. „Опакована храна“ означава храна, чиято повърхност е изцяло покрита с цел да се предотврати прекият контакт на храната с околната среда, като опаковката може да е промокаема или непромокаема.

9. „Опакована в модифицирана атмосфера храна“ означава, че храната е опакована и херметически затворена след отстраняването на въздуха вътре в опаковката и заменянето му със строго контролирана газообразна смес от въглероден диоксид, кислород и/или азот.

10. „Вакуумирана храна“ означава храна, която е опакована и херметически затворена след отстраняването на въздуха вътре в опаковката.

11. „Пушена риба“ означава обработена чрез опушване риба.

12. „Маринована (gravad) риба“ е риба, която е обработена в сол и захар без термична обработка.

13. „Узрели сирена“ означава сирена, които не са готови за консумация веднага след производството им, а трябва да бъдат държани в продължение на определено време при определена температура и при такива други условия, които ще доведат до необходимите биохимични и физични промени, характерни за въпросните сирена.

14. „Меки сирена“ означава сирена, които съдържат процент влажност, на обезмаслена основа, по-висок от 67 %.

15. „Полумеки сирена“ означава сирена, които са с текстура, която е малко по-твърда от категорията „меки сирена“. Тези сирена съдържат процент влажност, на обезмаслена основа, вариращ между 62 и 67 %. Полумеките сирена се характеризират с това, че на пипане са твърди, но еластични.

16. „Узрели сирена с плесен“ означава сирена, при които узряването е постигнато основно посредством процес на развитие на характерна плесен във вътрешността и/или по повърхността на сиренатa.

17. „Узрели сирена на петна“ означава сирена, по време или след узряването на които кората се обработва или се колонизира естествено с желана култура микроорганизми, например *Penicillium candidum* или *Brevibacterium linens*. В резултат от това покривният слой или петно формира част от кората.

18. „Зрели саламурени сирена“ означава сирена, узрели и съхранявани в саламура до момента на продажбата или опаковането им.

19. „Пресни сирена“ означава сирена от вида на изварата, които не биват подлагани на зреене, като например извара тип „селско сирене“, моцарела, рикота и тип *„quark“*. Пресните сирена не са включени в координираната програма за мониторинг.

Член 4

Вземане на проби, анализ и регистриране на данните от държавите-членки

1. Вземането на проби се извършва от компетентния орган или под неговия контрол.

2. Националните референтни лаборатории за *Listeria monocytogenes* извършват анализите за *Listeria monocytogenes*, pH и активността на водата.

3. Компетентният орган може да посочи други лаборатории освен националните референтни лаборатории, които са акредитирани за и ангажирани с официалния контрол на *Listeria monocytogenes* за извършване на анализите за *Listeria monocytogenes*, pH и активността на водата.

4. Вземането на проби и извършването на анализите, предвидени в параграфи 1, 2 и 3, както и регистрирането на всички съответни данни се извършват в съответствие с техническите спецификации, изложени в приложение I.

5. Броят на пробите, които трябва да бъдат взети за дадена категория готови за консумация храни във всяка държава-членка, е посочен в приложение II.

[1] ОВ L 31, 1.2.2002 г., стр. 1.
[2] ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 1.
[3] ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55.

Член 5

Събиране, оценка, отчитане и използване на данните на равнище на Съюза

1. Държавата-членка събира и прави оценка на резултатите от пробите и анализите за *Listeria monocytogenes*, pH и активността на водата, предвидени в член 4, параграфи 1, 2 и 3 от настоящото решение.

Посочените резултати и оценката им, заедно с всички съответни данни, се включват в окончателен доклад относно изпълнението на координираната програма за мониторинг, който се предава на Комисията преди 31 май 2012 г.

2. До 30 ноември 2010 г. Комисията установява формата на речника на данните и формулярите за събиране на информация, които трябва да се използват от компетентните органи при изготвянето на доклада, упоменат в параграф 1.

3. Комисията изпраща окончателните доклади, предвидени в параграф 1, до Европейския орган за безопасност на храните (ЕОБХ), който ги разглежда, разработва прогнозни модели за спазването на критериите за безопасност на храните по отношение на *Listeria monocytogenes* и за микробния растеж при различни условия на съхранение и изготвя обобщаващ доклад в срок от шест месеца.

4. Използването на данните, представени от държавите-членки, за цели, различни от координираната програма за мониторинг, подлежи на предварително съгласие от държавите-членки.

5. Данните и резултатите се оповестяват публично във формат, който гарантира поверителност на отделните резултати.

Член 6

Условия за осигуряване на финансово участие на Съюза

1. Финансово участие на Съюза на обща стойност 1 555 300 евро се осигурява на държавите-членки от бюджетен ред 17 04 07 01 за покриване на разходите за събиране, оценка и отчитане, предвидени в член 5, параграф 1, които са свързани с анализите по член 4, параграф 2, в границите на максималната обща сума за съфинансиране, определена в приложение III.

2. Финансовото участие на Съюза, предвидено в параграф 1, се изплаща на държавата-членка, при условие че координираната програма за мониторинг е проведена според съответните разпоредби от законодателството на Съюза, включително и правилата относно конкуренцията и възлагането на обществени поръчки, и в съответствие със следните условия:

Окончателен доклад за изпълнението на координираната програма за мониторинг трябва да се предаде на Комисията преди 31 май 2012 г.; този доклад трябва да съдържа:

i) цялата информация, определена в част Г от приложение I;

ii) подкрепящи доказателства за разходите, направени от държавите-членки за анализите; въпросните доказателства трябва да съдържат най-малкото информацията, определена в приложение IV.

3. В случай на представяне със закъснение на окончателния доклад, упоменат в параграф 2, финансовото участие на Съюза се намалява с 25 % на 1 юли 2012 г., с 50 % — на 1 август 2012 г., и със 100 % — на 1 септември 2012 г.

Член 7

Максимални суми, подлежащи на възстановяване

Максималната стойност на сумите, които се възстановяват на държавите-членки от финансовото участие на Съюза за предвидените в член 5, параграф 1 събиране, оценка и отчитане, не надвишава следното:

а) до 60 EUR за всяка събрана, оценена и отчетена проба за откриване на *Listeria monocytogenes*;

б) до 60 EUR за всяка събрана, оценена и отчетена проба за изброяване на *Listeria monocytogenes*;

в) до 15 EUR за всяка събрана, оценена и отчетена проба, свързана с анализ на нивото на pH;

г) до 20 EUR за всяка събрана, оценена и отчетена проба за анализ на активността на водата (a_w).

Член 8

Обменен курс за разходите

Когато разходът на една държава-членка е във валута, различна от евро, съответната държава-членка я преобразува в евро чрез прилагане на последния обменен курс, определен от Европейската централна банка преди първия ден на месеца, в който се подава заявлението от държавата-членка.

Член 9

Адресати

Адресати на настоящото решение са държавите-членки.

Съставено в Брюксел на 5 ноември 2010 година.

За Комисията

John DALLI

Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ I

(посочено в член 4, параграф 4)

ЧАСТ А

РАМКА ЗА ВЗЕМАНЕТО НА ПРОБИ

1. **Продукти, от които се вземат проби**

Проби се вземат от следните категории готови за консумация храни на ниво търговия на дребно:

1.1. *Опакована (незамразена) топло и студено пушена или маринована (gravad) риба*

Продуктите, които принадлежат към тази категория, трябва да бъдат вакуумирани или опаковани в модифицирана атмосфера.

Рибата може да бъде нарязана или ненарязана. Опаковката може да съдържа цяла риба, половин риба или част от риба. Рибата може да бъде със или без кожа.

1.2. *Меки или полутвърди сирена, с изключение на пресните сирена*

В тази категория се включват сирена, направени от сурово, термично обработено или пастьоризирано мляко от който и да е животински вид. Сиренета може да са узрели, узрели на петна, узрели с плесен или зрели саламурени.

Сиренето може да е опаковано, включително в плат, както и може да е разопаковано в обекта за търговия на дребно, но опаковано за клиента в момента на продажба.

1.3. *Опаковани топлинно обработени месни продукти*

1.3.1. Продуктите, които принадлежат към тази категория, трябва да са преминали топлинна обработка, след което са обработени и вакуумирани или опаковани в модифицирана атмосфера.

1.3.2. Продуктите, които принадлежат към тази категория, обхващат както неопакованите месни продукти, така и месните продукти с промокаема кожа, които са нарязани или обработени по друг начин между топлинната обработка и опаковането. Продуктите може да са опушени след топлинната обработка.

В тази категория в частност се включват:

а) охладени сготвени месни продукти: месни продукти, обикновено направени от цели или големи части от анатомични или променени структури (като например сготвена нарязана шунка и сготвено пилешко филе);

б) наденици;

в) пастети.

1.3.3. В тази категория не се включват:

а) сушени след топлинна обработка месни продукти, като например сушени колбаси;

б) месни продукти, топлинно обработени в непромокаема опаковка, които не са обработени след това;

в) ферментирали месни продукти, включително ферментирали наденици.

2. **Модел на вземане на пробите**

В рамките на координираната програма за мониторинг се използва пропорционална стратифицирана схема за вземане на проби, при която пробите се разпределят между държавите-членки пропорционално на размера на тяхното население.

2.1. *План за вземане на пробите*

2.1.1. Всяка държава-членка трябва да има план за вземане на пробите, базиран на многостепенен гнездови подбор:

а) първото ниво е съставено от по-големите градове, където се вземат проби;

б) второто ниво е съставено от обектите за търговия на дребно, където се вземат проби;

в) третото ниво е съставено от различни хранителни продукти от трите категории готови за консумация храни, от които се вземат проби.

2.1.2. Планът за вземане на проби трябва да се изготви от компетентния орган и трябва да включва следното:

а) по-големите градове, включени в координираната програма за мониторинг;

б) вида на включените в обхвата на пробите обекти за търговия на дребно и процента на пробите, взети от всяка категория;

в) график за вземане на проби през годината.

2.1.3. Когато са налице съответни маркетингови данни, планът за вземане на пробите трябва да включва и:

а) видовете продукти, от които се вземат проби, от всяка от трите категории готова за консумация храна;

б) броя на пробите, които трябва да се вземат от всеки вид продукт, упоменат в буква а).

2.1.4. Държавите-членки изготвят план за вземане на проби според правилата, описани по-долу, и въз основа на най-добрите налични маркетингови данни. Въпросните маркетингови данни или съдействие за това как да се получат данните често могат да се получат от национални търговски асоциации. При липса на маркетингови данни се използват възможно най-точните оценки за пазарния дял, за да се попълни на централно ниво информацията в плана за вземане на проби. При липса на надеждна маркетингова информация може да е необходимо компетентните органи да делегират избора на вида продукт, от който трябва да се вземе проба в рамките на една категория, на лицето, което взема пробите на място.

2.2. *Подбор на целевите категории обекти за търговия на дребно*

Компетентните органи избират обектите за търговия на дребно, от които се вземат пробите. Типичните видове обекти за търговия на дребно, които се включват във вземането на проби, са: супермаркетите, малките магазини, специализираните бакалии и пазарите на открито (като пазарите със селскостопански продукти или селските пазари).

Ако най-голямата категория обекти за търговия на дребно (например супермаркетите) осигуряват доставките за поне 80 % от пазара на категорията от готови за консумация храни, тогава е необходимо пробите да са само от тези обекти. Когато това не е така, се добавя втората по големина категория обекти, докато се обхванат поне 80 % от пазара.

Когато вземането на проби се извършва по план за вземане на проби, броят на пробите, които се вземат за всяка категория готови за консумация храни от всеки вид обект за търговия на дребно, е пропорционален на пазарния дял на този вид обекти за търговия на дребно в рамките на целевите видове обекти.

2.3. *Подбор на градовете, в които се вземат проби*

Вземането на проби се извършва в големи градове. Трябва да се вземат проби поне в два големи града във всяка държава-членка.

Общият брой на населението в градовете, в които се вземат проби, трябва да обхваща поне 30 % от населението в държавата-членка. Ако обаче в плана са включени осемте най-големи града, общият брой на населението в тях може да е по-малък от 30 % от населението в съответната държава.

2.4. *Избор на времето за вземане на проби*

Нивото на заразяване с *Listeria monocytogenes* в готовите за консумация храни може да варира през годината. С цел да се осигурят точни резултати на координираната програма за мониторинг, продължителността ѝ се разделя на 12 периода от по един месец, през които трябва да се вземе еднакъв брой проби.

2.5. *Подбор на готовите за консумация храни в трите основни категории, от които се вземат проби*

Готовите за консумация храни в трите категории ГКХ, от които се вземат проби, се подбират въз основа на маркетинговите данни и се описват подробно в плана за вземане на проби.

Компетентните органи могат да изберат да дадат указания на лицата, които извършват събирането на проби, да подберат сирена за вземане на проби въз основа на прогнозната оценка на пазарния им дял в съответствие с националния план за вземане на проби. Компетентните органи следва също така да предоставят известни насоки за приблизителния пазарен дял на основните видове храни в рамките на категориите с цел най-точно доближаване до представителна за пазара проба, напр. сирена от сурово/пастьоризирано мляко.

ЧАСТ Б

СЪБИРАНЕ И ТРАНСПОРТ НА ПРОБИТЕ

1. **Вид и подробна информация за пробата**

Пробите се вземат на случаен принцип сред артикулите на вниманието на потребителите и трябва да тежат поне 100 g всяка. Възможно е да се вземе повече от една проба от всяка от трите категории готови за консумация храни по време на едно посещение в обекта за търговия на дребно. Проба обаче следва да се вземе от не повече от пет партиди от една категория продукти по време на едно посещение.

За пробите се събират само опаковани от производителя и цели (запечатани) опаковки. При сиренатa и месните продукти обаче може да се събират проби и от продукти, опаковани в обекта за търговия на дребно.

Продуктът, който се събира за пробите, трябва да има етикет, за да може да се запише информацията, която се отнася до продуктите. Информацията върху етикета включва следното:

а) данни за страната на производство;

б) номер на партидата;

в) срок на годност;

г) указания за температура и условия на съхранение, ако има такива;

д) друга информация, която обикновено се намира на етикета на опакованата готова за консумация храна.

Ако на етикета не може да се види цялата информация, упомената в букви а)—г), лицето, което взема пробите, изисква от собственика или управителя на обекта за търговия на дребно липсващата информация за продукта и информацията от етикета и/или търси за справка информацията върху пакета на продукта на едро.

Ако етикетът на готовата за консумация храна не е ясен или е повреден по друг начин, то тогава няма да се взема проба на продукта. Събират се по две проби от всяка партида пушена или маринована (gravad) риба, които влизат в категорията за вземане на проби. Информацията от етикета, като партиден номер, дата, до която продуктът може да се продаде, трябва да се проучи, за да се гарантира, че двете проби са от една партида. Една от двете проби трябва да бъде анализирана в деня на получаването на пробите в лабораторията, а другата — в края на срока на годност на продукта.

За меки и полумеки сирена и топлинно обработени месни продукти се взема само една проба от партидата, която проба трябва да се анализира в края на срока на годност на продукта.

Пробите се поставят в отделни торбички за целта и се изпращат незабавно в лабораторията за анализ.

Трябва да се вземат предпазни мерки на всички нива, за да се гарантира, че оборудването, използвано по време на събирането на проби, транспорта и съхранението, не е заразено с *Listeria monocytogenes*.

2. **Информация за пробите**

Цялата необходима налична информация по отношение на пробите се записва във формуляр за попълване при вземане на проби, образецът за който се изготвя от компетентния орган. Този формуляр винаги придружава пробата. За пробите на сиренатa, опаковани в обекта за търговия на дребно, може да е необходимо да се поиска информация за изисквания продукт, както и подробна информация от етикета и/или да се направи справка с информацията на разфасовката, използвана при търговията на едро.

Когато пробите са събрани, температурата на повърхността на опакованите проби се измерва и записва във формуляра.

Всяка проба и придружаващият я формуляр за проба се обозначават с уникален номер, който се използва от вземането на пробата до изследването ѝ. За тази цел компетентният орган използва система с уникални номера.

3. **Транспортиране на пробите**

Пробите се транспортират в охладени контейнери, като по време на транспортирането трябва да се съхраняват на температура между 2 и 8 °C и да се гарантира липсата на външно заразяване.

Всички проби на готови за консумация храни трябва да пристигнат в лабораторията до 24 часа от момента на вземането на пробата.

При изключителни обстоятелства времето за транспортиране може да надвиши 24 часа. Времето на транспортиране обаче не е по-дълго от 48 часа и при никакви обстоятелства не води до провеждане на изследването след датата на годност на продукта, от който е взета проба.

ЧАСТ В

ПОДГОТОВКА НА ПРОБИТЕ И АНАЛИТИЧНИ МЕТОДИ

1. **Получаване на пробите**

1.1. *Общи правила*

При получаване на пробите лабораториите проверяват информацията, записана от лицето, което взема пробите, във формуляра за пробата, и попълват съответните полета от формуляра. Всички получени проби се проверяват преди съхранението, за да се гарантира целостта на опаковката, използвана по време на транспортирането. Пробите, получени с температура над 8 °C, се отхвърлят, освен ако температурата в обекта за търговия на дребно не е била над 8 °C.

Без да се засяга точка 1.2, всички проби се съхраняват на охладено място до края на срока им на годност.

Когато пробите трябва да се съхраняват до края на срока им на годност, те се охлаждат:

а) до температурата на съхранение, посочена на етикета на опаковката. Ако на етикета са посочени гранични стойности на температурата на съхранение, пробата трябва да се съхранява при температурата с горната гранична стойност;

б) ако на етикета на опаковката няма конкретно посочена температура на съхранение, пробата се съхранява при:

i) най-високата температура на охлаждане, определена от действащото законодателство или указания в държавата-членка, в която се събира пробата, с толеранс от ± 2 °C;

ii) 8 °C (± 2 °C), когато не съществува съответно законодателство или указания.

Ако срокът на годност на продукта, от който се взема проба, изтича през почивни дни или на национален празник, пробата трябва да се анализира в последния работен ден преди изтичането на срока на годност.

1.2. *Специални правила по отношение на пушената и маринованата (gravad) риба*

Едната от двете проби се анализира до 24 часа от момента на пристигане в лабораторията. Ако посочената проба не е анализирана незабавно след пристигането ѝ, тя трябва да се съхранява в охладено състояние при температура 3 °C (± 2 °C) в лабораторията преди извършването на анализа.

Втората проба се съхранява в охладено състояние до края на срока на годност на продукта.

2. **Подготовка на препарата и подготовка на началната суспензия**

На всички етапи се избягва кръстосаното заразяване между пробите и от околната среда. Пробите се изхвърлят след започването на лабораторните анализи. В случай на преустановяване на анализа, напр. поради неприемливи отклонения в процеса на анализ, трябва да се набавят нови проби.

За началния разтвор се взема целият продукт или представителна част за изследване от 100 до 150 g. Взема се проба от храната, така че да се включи повърхност в съотношение, в което се консумира (като например 20 % кора/повърхност и 80 % вътрешна част). Когато опакованият продукт е нарязан, съответната проба се взема от повече от едно от нарязаните парчета от продукта. Частта за изследване се нарязва на малки късчета и се поставя в стерилен плик тип „стомахер“, като се използват стерилен инструмент и асептична техника. От възпросната смес се вземат 10 g за изследване за изброяване и 25 g — за изследване за откриване.

Към обема на частта за изследване (10 g) се добавят 9 обема (90 ml) разтвор, като впоследствие сместа се хомогенизира, като се използва апарат „стомахер“ или пулсифайер за 1—2 минути.

Може да се приложи буферирана пептонна вода като разтворител за общо приложение, както е описано в стандарт EN ISO 11290-2 „Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за откриване и изброяване на *Listeria monocytogenes*. Част 2: Метод на изброяване“.

За разтварянето на пробата от сирене може вместо буферирана пептонна вода да се използва разтвор на натриев цитрат, както е описано в стандарт EN ISO 6887-5 „Микробиология на храни и фуражи. Подготвяне на проби за изпитване, начална суспензия десеткратни разреждания за микробиологично изследване. Част 5: Специфични правила за подготовка на мляко и млечни продукти“.

Анализът за откриване и изброяване на *Listeria monocytogenes* се извършва в съответствие със следното:

а) за проби от пушена и маринована (gravad) риба трябва да се проведат два набора от анализи:

i) незабавно след събирането на пробите на ниво обект за търговия на дребно; и

ii) в края на срока на годност;

б) за проби от меки и полумеки сирена и проби от топлинно обработени месни продукти анализите трябва да се проведат в края на срока на годност на продукта.

2.1. *Откриване на Listeria monocytogenes*

Откриването на *Listeria monocytogenes* се извършва съобразно изменената версия на стандарт EN ISO 11290-1:1996 „Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за откриване и изброяване на *Listeria monocytogenes*. Част 1: Метод на откриване“.

2.2. *Изброяване на Listeria monocytogenes*

Изброяването на *Listeria monocytogenes* се извършва съобразно стандарт EN ISO 11290-2:1998 „Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за откриване и изброяване на *Listeria monocytogenes*. Част 2: Метод на изброяване“ и изменението му EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004: „Модификация на средата за изброяване“.

Ако се установи, че пробата е заразена, се приема, че повечето от продуктите съдържат ниски нива на зараза с *Listeria monocytogenes*. За да бъде възможна оценка на малки количества в пробите (между 10 и 100 cfu/g), 1 ml от основния разтвор се изпитва два пъти, както е посочено в стандарт EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004:

а) разстилане по повърхността на три предметни стъкла с диаметър 90 mm; или

б) разстилане по повърхността на предметно стъкло с диаметър 140 mm.

Поради опасност от по-високи нива на заразяване с *Listeria monocytogenes* 0,1 ml от началния разтвор трябва да бъде разстлан на повърхността на едно предметно стъкло, за да бъде възможно изброяването до $1,5 \times 10^4$ cfu/g. Тази посявка трябва да се направи веднъж, както е предвидено в стандарт ISO 7218:2007 „Микробиология на храни и фуражи. Общи изисквания и ръководство за микробиологични изпитвания“.

3. **Анализ на pH и на активността на водата (a_w) на пушената и маринованата (gravad) риба**

3.1. *Определяне на стойността на pH*

Определянето на стойността на pH на пробата се извършва в съответствие със стандарт EN ISO 2917:1999 „Месо и месни продукти. Измерване на pH. Референтен метод“.

На анализ трябва да се подложи пробата, която е била изследвана при пристигането в лабораторията. За измерването на стойността на pH на пробата се препоръчва недеструктивната техника, описана в метода на ISO.

Резултатът се отчита в приблизителна стойност, закръглена до най-близката 0,05 единица pH.

3.2. *Определяне на активността на водата (a_w)*

Определянето на активността на водата (a_w) на пробата се извършва съгласно стандарт EN ISO 21807:2004 „Микробиология на храните и фуражите. Определяне на активността на водата“.

На анализ трябва да се подложи пробата, която е била изследвана при пристигането в лабораторията. Методът трябва да може да сработва в обхвата от 0,999 до 0,9000, като границата на повторяемост отговаря на стандартно отклонение от 0,002.

Отчетената стойност следва да съдържа поне две значещи цифри.

4. **Съхранение на изолатите**

Един потвърден щам на *Listeria monocytogenes* от всяка проба, дала положителен резултат, се съхранява за евентуално по-нататъшно типизиране. Ако се изолират щамове на *Listeria monocytogenes* както чрез метода на откриването, така и чрез метода на изброяването, се съхраняват само изолатите от метода на изброяването.

Изолатите се съхраняват от националните референтни лаборатории, като се използват съответните методи за събиране на култури, при условие че така се гарантира жизнеността на щамовете за поне две години за целите на типизирането.

ЧАСТ Г

ДОКЛАДВАНЕ

1. **Общи разпоредби**

Информацията, която трябва да се докладва от държавите-членки, доколкото е на разположение или е достъпна, се състои от две по-обхватни категории:

а) преглед на координираната програма за мониторинг и резултати; прегледът трябва да е под формата на текстуален отчет;

б) отделни подробни данни за всяка проба, изследвана като част от плана за вземане на проби; тази информация трябва да бъде предоставена в суров вид, като се използват „речникът на данните“ и формулярите за събиране на данни, предвидени в член 5, параграф 2.

2. **Информация, която трябва да се включи в прегледа на координираната програма за мониторинг и резултати**

а) Наименование на държавата-членка;

б) дата на започване и приключване на вземането на пробите и на анализа;

в) брой на пробите на готовите за консумация храни, анализирани и събирани от обектите за търговия на дребно:

i) меки и полумеки сирена;

ii) опакована пушена и маринована (gravad) риба;

iii) опаковани топлинно обработени месни продукти;

г) цялостни резултати:

разпространяване и съотношение на пробите, при които се надвишава границата от 100 cfu/g *Listeria monocytogenes* в меки и полумеки сирена, пушена и маринована (gravad) риба, както и в топлинно обработени месни продукти, обхванати от координираната програма за мониторинг;

д) описание на пазарите на меки и полумеки сирена, пушена и маринована (gravad) риба, както и на топлинно обработени месни продукти, в държавите-членки:

i) приблизителна абсолютна стойност на размера на пазара (ако е известно);

ii) пазарен дял на различните видове обекти за търговия на дребно, като супермаркети, малки магазини, специализирани бакалии, пазари на открито (ако е известно);

iii) пазарен дял на вноса (търговия в рамките на Съюза и внос от трети страни) и вътрешната продукция (ако е известно);

iv) пазарен дял на различните видове продукти (ако е известно);

е) обекти за търговия на дребно, от които са вземани проби:

вид на обхванатите обекти за търговия на дребно по категории: напр. супермаркети, малки магазини и т.н.;

ж) географско разпределение на пробите — обхванати при вземането на пробите градове (процент на обхванатото население);

з) описание на процедурата за вземане на пробите на случаен принцип от обектите за търговия на дребно:

прилагане на метода за вземане на пробите на случаен принцип за месец;

и) бележки по цялостната представителност на програмата за вземане на проби;

й) подготовка на проба за изследване, използвана за измерване на pH;

к) аналитичен метод, използван за определяне на активността на водата (a_w).

3. **Информация, която се включва в индивидуалните подробни данни за всяка проба**

а) Вид на пробата:

i) опаковани меки и полумеки сирена;

ii) опакована пушена и маринована (gravad) риба;

iii) опаковани топлинно обработени месни продукти;

б) подвид на пробата:

i) сирена, произведени от сурово/термично обработено/пастьоризирано мляко;

ii) сирена, произведени от краве/козе/овче/биволско/смесено мляко;

iii) узрели на петна, узрели с плесен, зрели саламурени или други узрели сирена;

iv) нарязани и ненарязани продукти;

v) студено/топло пушена или маринована (gravad) риба;

vi) видовете риба;

в) консерванти, използвани за пушени или мариновани (gravad) риби (както е посочено на етикета);

г) кора на сиренето, включена в анализа на пробата (да/не, ако да — също и съотношението, ако е известно);

д) дата на вземане на пробата;

е) дата, преди която следва да се използва продуктът, от който се взема пробата;

ж) дата на производство/опаковане (ако е известно);

з) температура на повърхността на пробата в обекта за търговия на дребно;

и) температура на съхранение в лабораторията до края на срока на годност;

й) анализ веднага след вземането на пробата (само за пушена и маринована (gravad) риба)/край на срока на годност;

к) дата на започване на анализа в лабораторията;

л) откриване на *Listeria monocytogenes*;

качествени резултати (наличие/липса в 25 g);

м) определяне на количеството на *Listeria monocytogenes*:

количествени резултати (cfu/g);

н) pH (само за пушена и маринована (gravad) риба);

о) активност на водата (a_w) (само за пушена и маринована (gravad) риба);

п) код на града;

р) код на обекта за търговия на дребно;

с) вид на обекта за търговия на дребно:

i) супермаркет;

ii) малък магазин/независим търговец на дребно;

iii) специализирана бакалия;

iv) пазар на открито/пазар със селскостопански продукти;

т) страна на производство:

според отбелязаното в идентификационния знак върху опаковката или търговската документация;

у) първоначално опаковане:

i) опаковане в модифицирана атмосфера;

ii) вакуумиране;

iii) опаковане в обекта за търговия на дребно (само за сиренатa и месните продукти);

ф) органолептични качества на пробата.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Брой на пробите, които трябва да бъдат взети за категория готови за консумация храни в държавата-членка

(посочено в член 4, параграф 5)

Държава-членка	Население към 1.1.2008 г. (по данни на Евростат)		Хармонизиран стратифициран размер на извадката	
	N (в милиони)	%	категория храни и етап на анализа (*)	общ размер на извадката
Белгия — BE	10,7	2,1	60	240
България — BG	7,6	1,5	60	240
Чешка република — CZ	10,4	2,1	60	240
Дания — DK	5,576	1,1	60	240
Германия — DE	82,2	16,5	400	1 600
Естония — EE	1,3	0,3	30	120
Ирландия — IE	4,4	0,9	30	120
Гърция — EL	11,2	2,3	60	240
Испания — ES	45,3	9,1	200	800
Франция — FR	63,8	12,8	400	1 600
Италия — IT	59,6	12,0	400	1 600
Кипър — CY	0,8	0,2	30	120
Латвия — LV	2,3	0,5	30	120
Литва — LT	3,4	0,7	30	120
Люксембург — LU	0,5	0,1	30	120
Унгария — HU	10,0	2,0	60	240
Малта — MT	0,4	0,1	30	120
Нидерландия — NL	16,4	3,3	60	240
Австрия — AT	8,3	1,7	60	240
Полша — PL	38,1	7,7	200	800
Португалия — PT	10,6	2,1	60	240
Румъния — RO	21,5	4,3	60	240
Словения — SI	2,0	0,4	30	120
Словакия — SK	5,4	1,1	60	240
Финландия — FI	5,3	1,1	60	240
Швеция — SE	9,2	1,8	60	240
Великобритания — UK	61,2	12,3	400	1 600
Общо за ЕС	497,5	100,0	3 020	12 080

(*) За пушена и маринована (gravad) риба: събират се две проби от всяка партида. Една от тези проби се анализира в деня на получаването на пробите в лабораторията, а другата — в края на срока на годност на продукта (вж. част B, точка 1.2 от приложение I).

ПРИЛОЖЕНИЕ III

Максимален размер на финансовото участие на Съюза в полза на държавите-членки

(В евро)

Държава-членка	Максимална обща сума за съфинансиране				
	Откриване на *Listeria monocytogenes*	Изброяване на *Listeria monocytogenes*	pH	Активност на водата	Общо
Белгия — BE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
България — BG	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Чешка република — CZ	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Дания — DK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Германия — DE	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Естония — EE	7 200	7 200	450	600	15 450
Ирландия — IE	7 200	7 200	450	600	15 450
Гърция — EL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Испания — ES	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Франция — FR	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Италия — IT	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Кипър — CY	7 200	7 200	450	600	15 450
Латвия — LV	7 200	7 200	450	600	15 450
Литва — LT	7 200	7 200	450	600	15 450
Люксембург — LU	7 200	7 200	450	600	15 450
Унгария — HU	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Малта — MT	7 200	7 200	450	600	15 450
Нидерландия — NL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Австрия — AT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Полша — PL	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Португалия — PT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Румъния — RO	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Словения — SI	7 200	7 200	450	600	15 450
Словакия — SK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Финландия — FI	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Швеция — SE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Великобритания — UK	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Общо за ЕС	724 800	724 800	45 300	60 400	1 555 300

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

Сертифициран финансов доклад за изпълнението на координирана програма за мониторинг за *Listeria monocytogenes* в подбрани категории готови за консумация храни

Отчетен период: ..... до .....

Отчет за направените разходи за координираната програма за мониторинг, които са допустими за финансово участие от Съюза

Номер на решението на Комисията, с което се предвижда финансово участие от Съюза: .....

.....

Направени разходи, свързани със	Брой изпитвания	Общ размер на направените разходи през отчетния период (в национална валута)	Общ размер на разходите, допустими за финансово участие от Съюза
Откриване на *Listeria monocytogenes*			
Изброяване на *Listeria monocytogenes*			
Определяне на pH			
Активност на водата (a_w)			

Декларация от бенефициера

Удостоверявам, че:

— горепосочените разходи са действителни, направени са за изпълнение на задачите, определени с Решение 2010/678/ЕС Комисията, и са били от съществено значение за точното изпълнение на тези задачи,

— всички подкрепящи документи за разходите са налице за целите на одита,

— за провеждането на координираната програма за мониторинг не е поискано друго участие от Съюза,

— в съответствие с член 109, параграф 2 от Финансовия регламент, приложим за общия бюджет на Европейските общности (Регламент (ЕО, Евратом) № 1605/2002 на Съвета) безвъзмездните средства не са довели до създаване на печалба за държавата-членка.

Дата: .....

Финансово отговорно лице: .....

Подпис: .....