KOMISJONI OTSUS,

5. november 2010,

liidu rahalise toetuse kohta teatavates valmistoitudes *Listeria monocytogenes*'e levimust käsitleva kooskõlastatud seireprogrammi tegemiseks liikmesriikides

(teatavaks tehtud numbri K(2010) 7516 all)

(2010/678/EL)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrust (EÜ) nr 882/2004 ametlike kontrollide kohta, mida tehakse sööda- ja toidualaste õigusnormide ning loomatervishoidu ja loomade heaolu käsitlevate eeskirjade täitmise kontrollimise tagamiseks, [1] eriti selle artiklit 66,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. novembri 2003. aasta direktiivi 2003/99/EÜ zoonooside ja zoonootilise toimega mõjurite seire kohta, [2] eriti selle artiklit 5,

ning arvestades järgmist:

(1) Määruses (EÜ) nr 882/2004 on muu hulgas sätestatud liidu rahalise abi andmise kord vajalikele meetmetele, mis tagaksid määruse (EÜ) nr 882/2004 rakendamise.

(2) Direktiivis 2003/99/EÜ on sätestatud, et riskide hindamiseks ning zoonooside ja zoonootilise toimega mõjuritega seotud lähteväärtuste loomiseks, eriti erivajaduste tuvastamisel, võib sisse seada kooskõlastatud seireprogrammid.

(3) Euroopa Toiduohutusamet (EFSA) ja Haiguste Ennetamise ja Tõrje Euroopa Keskus avaldasid 2006. [3] ja 2007. [4] aastal aruanded zoonooside suundumuste ja allikate, zoonootilise toimega mõjurite ja nende resistentsuse kohta mikroobivastaste ravimite suhtes liidus (edaspidi „EFSA-ECDC aruanded"). Kõnealuste aruannete kohaselt registreeriti 2006. aastal 25 liikmesriigis inimestel kokku 1 588 listerioosi (*Listeria monocytogenes*) haigusjuhtu. Lisaks registreeriti 2007. aastal 26 liikmesriigis 1 558 sellist haigusjuhtu. Aruanded näitasid, et selliste haigusjuhtumite arv inimestel suurenes märkimisväärselt ajavahemikul 2001–2006. See haigus on sageli raskeloomuline ja suremus on suur.

(4) Kuna *Listeria monocytogenes* on võimeline paljunema paljudes toitudes madala temperatuuri 2–4 °C juures, on tema esinemine suhteliselt pika kõlblikkusajaga valmistoitudes eriti murettekitav.

(5) Vastavalt komisjoni 15. novembri 2005. aasta määrusele (EÜ) nr 2073/2005 toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta [5] peavad toidukäitlejad heade hügieenitavade ning ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide süsteemi (HACCP) kavade raames täitma *Listeria monocytogenes*'e käsitlevaid toiduohutuskriteeriume valmistoitude puhul.

(6) EFSA-ECDC aruannetest ilmneb, et kõige rohkem *Listeria monocytogenes*'e käsitlevatele kriteeriumidele mittevastavust registreeriti valmisjuustude ning valmiskalatoodete ja kuumtöödeldud lihatoodete puhul.

(7) Inimesi ohustab *Listeria monocytogenes* peamiselt toidu kaudu. Seetõttu tuleks *Listeria monocytogenes*'ega saastumise esinemist ja taset valmiskalatoodetes, juustudes ja kuumtöödeldud lihatoodetes hinnata ühtlustatud ja võrreldaval viisil kooskõlastatud seireprogrammi abil jaemüügi tasandil kõigis liikmesriikides.

(8) *Listeria monocytogenes*'e kasvu valmistootes mõjutavad märkimisväärselt pH, vee aktiivsus ning toote säilitamistemperatuur. *Listeria monocytogenes*'e kasvu hindamiseks valmistoitudes erinevatel temperatuuritingimustel võib kasutada modelleerimist.

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

(9) Kui liidu õigusaktides puuduvad vastavad määratlused, tuleks kasutusvalmis juustude määratlemise ühtlustamiseks kasutada *Codex Alimentarius*'e komisjoni välja antud määratlusi juustu üldstandardi koodeksis (Codex General Standard for Cheese (CODEX STAN 283-1978, muudetud 2008. a)) ning valmimata juustu, kaasa arvatud toorjuustu puhul määratlusi grupistandardi koodeksis (CODEX STAN 221-2001, muudetud 2008. a).

(10) Mais 2009 võttis EFSA zoonooside seireandmete kogumise töörühm vastu aruande, milles käsitleti teatavates jaemüügis olevates valmistoitudes esineva *Listeria monocytogenes*'e kooskõlastatud ELi seireprogrammi jaoks esitatud tehnilisi näitajaid ([1]).

(11) Proovivõtuetapi edasiseks ühtlustamiseks võetakse proovid jaemüügi tasandil poodidest, selvehallidest ning muudest sellistest müügipunktidest, mis müüvad otse lõpptarbijale.

(12) Andmete konfidentsiaalsuse tagamiseks ei tohiks kooskõlastatud seireprogrammi raames kogutud andmeid ilma liikmesriikide eelneva nõusolekuta kasutada muul eesmärgil kui see programm.

(13) Võttes arvesse valmistoitudes *Listeria monocytogenes*'e levimuse kohta võrreldavate andmete kogumise tähtsust, peaks liit andma rahalist toetust sellise kooskõlastatud seireprogrammi läbiviimiseks.

(14) Selleks, et proovivõtte ja analüüse saaks kooskõlastatud seireprogrammi raames teha ühtlustatud viisil, võttes arvesse võimalikke ajalisi erinevusi liikmesriikide vahel, on asjakohane kehtestada programmi algus ja kestus.

(15) Liidu rahalist toetust tuleks anda tingimusel, et kooskõlastatud seireprogramm viiakse läbi vastavalt käesolevale otsusele, ning tingimusel, et ametiasutused esitavad kogu vajaliku teabe käesolevas otsuses ette nähtud tähtaja jooksul.

(16) Haldustõhususe huvides tuleks kõik kulud, millele taotletakse liidu rahalist toetust, esitada eurodes. Vastavalt nõukogu 21. juuni 2005. aasta määrusele (EÜ) nr 1290/2005 (ühise põllumajanduspoliitika rahastamise kohta) ([2]) tuleks muus vääringus kui eurodes väljendatud kulude ümberarvestuskursina kasutada kõige uuemat kurssi, mille Euroopa Keskpank on avaldanud enne selle kuu esimest päeva, mil asjaomane liikmesriik oma hüvitustaotluse esitas.

(17) Käesolev otsus on rahastamisotsus nõukogu 25. juuni 2002. aasta määruse (EÜ, Euratom) nr 1605/2002 (mis käsitleb Euroopa ühenduste üldeelarve suhtes kohaldatavat finantsmäärust) ([3]) artikli 75, finantsmääruse üksikasjalike rakenduseeskirjade artikli 90 ja Euroopa ühenduste üldeelarve täitmise sise-eeskirjade artikli 15 tähenduses.

(18) Käesoleva otsusega ettenähtud meetmed on kooskõlas toiduahela ja loomatervishoiu alalise komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA OTSUSE:

Artikkel 1

Sisu

Käesoleva otsusega luuakse artiklis 2 nimetatud jaemüügi tasandi valmistoitudes *Listeria monocytogenes*'e levimust käsitlev kooskõlastatud seireprogramm ning sätestatakse eeskirjad liidu rahalise toetuse kohta seireprogrammi rakendamiseks liikmesriikides.

Artikkel 2

Kooskõlastatud seireprogrammi ulatus ja kestus

1. Liikmesriigid viivad läbi kooskõlastatud seireprogrammi, et hinnata *Listeria monocytogenes*'e levikut jaemüügi tasandil juhusliku valiku teel võetud proovides järgmistes valmistoitude kategooriates:

a) pakendatud (külmutamata) kuum- või külmsuitsukala või graavikala;

b) pehmed või poolpehmed juustud, välja arvatud toorjuustud;

c) pakendatud kuumtöödeldud lihatooted.

2. Lõikes 1 sätestatud proove hakatakse kooskõlastatud seireprogrammi raames tegema 2010. aastal ja neid tehakse vähemalt 12 kuu jooksul.

Artikkel 3

Mõisted

Käesolevas otsuses kasutatakse järgmisi mõisteid:

1. „valmistoit" – valmistoit, nagu on määratletud määruse (EÜ) nr 2073/2005 artikli 2 punktis g;

2. „kõlblikkusaeg" – kõlblikkusaeg, nagu on määratletud määruse (EÜ) nr 2073/2005 artikli 2 punktis f;

([1]) *EFSA Journal* (2009) 300, 1–66.
([2]) ELT L 209, 11.8.2005, lk 1.
([3]) EÜT L 248, 16.9.2002, lk 1.

3. „partii" – partii, nagu on määratletud määruse (EÜ) nr 2073/2005 artikli 2 punktis e;

4. „jaemüük" – jaemüük, nagu on määratletud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 28. jaanuari 2002. aasta määruse (EÜ) nr 178/2002 (millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused) ([1]) artikli 3 lõikes 7; käesolevas otsuses tähendab jaemüük siiski ainult poode, selvehalle ning muid selliseid müügipunkte, mis müüvad otse lõpptarbijale; see ei hõlma jaotusterminale või -keskusi, toitlustusettevõtjaid, asutuste toitlustusettevõtteid, tehasesööklaid, restorane ja muid samalaadseid toiduteenust pakkuvaid kaubandus- ning hulgimüügipunkte;

5. „töötlemine" – töötlemine, nagu on määratletud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 852/2004 (toiduainete hügieeni kohta) ([2]) artikli 2 lõike 1 punktis m;

6. „lihatooted" – lihatooted, nagu on määratletud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 853/2004 (millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad) ([3]) I lisa punktis 7.1;

7. „tootjariik" – määruse (EÜ) nr 853/2004 II lisa I jao punkti B alapunktis 6 sätestatud identifitseerimismärgil nimetatud riik;

8. „pakendatud toit" – toit, mille kogu pind on kaetud läbilaskva või mitteläbilaskva pakkematerjaliga, et vältida toidu otsest kokkupuudet keskkonnaga;

9. „modifitseeritud atmosfääri pakendatud toit" – toit, mis on pakendatud ja hermeetiliselt suletud pärast õhu eemaldamist pakendist ning selle asendamist rangelt kontrollitud süsinikdioksiidi, hapniku ja/või lämmastiku gaasiseguga;

10. „vaakumpakendatud toit" – toit, mis on pakendatud ja hermeetiliselt suletud pärast õhu eemaldamist pakendist;

11. „suitsukala" – suitsutamise teel töödeldud kala;

12. „graavikala" – kala, mida on töödeldud soola ja suhkruga, kuid mis ei ole läbinud kuumtöötlust;

13. „valminud juustud" – juustud, mis ei ole kohe pärast tootmist valmis tarbimiseks, vaid mida peab säilitama sellise ajajooksul ja sellisel temperatuuril ning sellistel tingimustel, mille tulemusel toimuvad vajalikud biokeemilised ja füüsilised muutused, mis iseloomustavad kõnealust juustu;

14. „pehmed juustud" – juustud, mille rasvavaba osa niiskusesisaldus on üle 67 %;

15. „poolpehmed juustud" – juustud, mille struktuur on ainult veidi kõvem kui pehmetel juustudel. Nende juustude rasvavaba osa niiskusesisaldus on 62–67 %. Poolpehmed juustud on katsudes tugevad, kuid elastsed;

16. „hallitusjuustud" – juustud, mille valmimine on toimunud peamiselt iseloomuliku hallituse kasvuga kogu juustu sisemuses ja/või välispinnal;

17. „limajuustud" – juustud, mille koorikut valmimise käigus või selle järel töödeldakse või loomulikult asustatakse soovitud mikroorganismide kultuuridega, nt *Penicillium candidum* või *Brevibacterium linens*. Selle tulemusena tekkiv kiht või lima on juustukooriku osa;

18. „soolvees valminud juustud" – juustud, mis on valminud ning mida säilitatakse soolvees kuni müügi või pakendamiseni;

19. „toorjuustud" – kohupiimataolised juustud, mis ei läbi valmimisprotsessi, nt kodujuust, *mozzarella, ricotta* ja kohupiim. Toorjuustud ei ole hõlmatud kooskõlastatud seireprogrammi.

Artikkel 4

Proovide võtmine, analüüsid ja andmete registreerimine liikmesriikides

1. Proove võtab pädev asutus või tehakse seda pädeva asutuse järelevalve all.

2. *Listeria monocytogenes*'e riiklikud referentlaboratooriumid viivad läbi *Listeria monocytogenes*'e, pH ja vee aktiivsuse analüüsid.

3. Pädev asutus võib määrata muud *Listeria monocytogenes*'e jaoks akrediteeritud ning *Listeria monocytogenes*'e ametlikus järelevalves osalevad laboratooriumid kui riiklikud referentlaboratooriumid teostama *Listeria monocytogenes*'e, pH ja vee aktiivsuse analüüse.

4. Lõigetes 1, 2 ja 3 sätestatud proovivõtmine ja analüüsid ning kogu asjakohase teabe registreerimine tuleb teha vastavalt I lisas sätestatud tehnilistele nõuetele.

5. Igas liikmesriigis iga valmistoidu kategooria kohta võetav proovide arv on sätestatud II lisas.

([1]) EÜT L 31, 1.2.2002, lk 1.
([2]) ELT L 139, 30.4.2004, lk 1.
([3]) ELT L 139, 30.4.2004, lk 55.

Artikkel 5

Andmete kogumine, hindamine, esitamine ja kasutamine liidu tasandil

1. Liikmesriigid koguvad ja hindavad käesoleva otsuse artikli 4 lõigetes 1, 2 ja 3 sätestatud proovivõttude ning *Listeria monocytogenes*'e, pH ja vee aktiivsuse analüüside tulemusi.

Enne 31. maid 2012 tuleb komisjonile esitada kooskõlastatud seireprogrammi lõpparuanne koos kõnealuste tulemuste ja nende hinnangutega ning kõigi asjakohaste andmetega.

2. Komisjon loob 30. novembriks 2010 andmesõnastiku ning andmekogumise vormid, mida pädevad asutused peavad kasutama lõikes 1 nimetatud aruande koostamisel.

3. Komisjon edastab lõikes 1 sätestatud lõpparuanded Euroopa Toiduohutusametile (EFSA), kes kuue kuu jooksul uurib neid, töötab välja ennustust võimaldavad mudelid *Listeria monocytogenes*'e toiduohutusnõuete kriteeriumidele vastavuse kohta ja mikroobide kasvu kohta erinevatel säilitustingimustel ning teeb kokkuvõtte.

4. Liikmesriikide edastatud andmete kasutamiseks muudel, kooskõlastatud seireprogrammiga mitteseotud eesmärkidel, palutakse liikmesriikidelt eelnevat nõusolekut.

5. Andmed ja tulemused avalikustatakse viisil, mis tagab üksikute tulemuste konfidentsiaalsuse.

Artikkel 6

Liidu rahalise toetuse andmise tingimused

1. Liikmesriikidele antakse liidu rahalist toetust kogusummas 1 555 300 eurot eelarverealt 17 04 07 01 artikli 5 lõikes 1 sätestatud kogumise, hindamise ja aruandluse ning nendega seonduvate artikli 4 lõikes 2 sätestatud analüüside kulude katmiseks III lisas sätestatud kaasrahastamise ülemmäära ulatuses.

2. Lõikes 1 sätestatud liidu rahalist toetust makstakse liikmesriikidele tingimusel, et kooskõlastatud seireprogramm viiakse läbi kooskõlas liidu õigusaktide asjakohaste sätetega, sealhulgas konkurentsieeskirjade ja riigihankelepingute sõlmimist käsitlevate eeskirjadega, ning juhul, kui on täidetud järgmised tingimused:

kooskõlastatud seireprogrammi lõpparuanne tuleb esitada komisjonile enne 31. maid 2012; kõnealune aruanne peab sisaldama:

i) kogu I lisa D osas sätestatud teavet;

ii) tõendusmaterjali liikmesriikide poolt analüüside tegemiseks kantud kulude kohta; kõnealune tõendusmaterjal peab sisaldama vähemalt IV lisas ettenähtud teavet.

3. Kui lõikes 2 nimetatud lõpparuanne esitatakse hilinemisega, siis vähendatakse liidu rahalist toetust 25 % 1. juulil 2012, 50 % 1. augustil 2012 ning 100 % 1. septembril 2012.

Artikkel 7

Rahalise toetuse ülemmäärad

Liidu rahalise toetuse ülemmäärad liikmesriikidele artikli 5 lõikes 1 sätestatud kogumise, hindamise ja aruandluse hüvitamiseks ei tohi olla suuremad kui:

a) kuni 60 eurot iga *Listeria monocytogenes*'e tuvastamiseks kogutud, hinnatud ja aruandes esitatud proovi kohta;

b) kuni 60 eurot iga *Listeria monocytogenes*'e loendamiseks kogutud, hinnatud ja aruandes esitatud proovi kohta;

c) kuni 15 eurot iga seoses pH-taseme analüüsiga kogutud, hinnatud ja aruandes esitatud proovi kohta;

d) kuni 20 eurot iga vee aktiivsuse (a_w) analüüsiks kogutud, hinnatud ja aruandes esitatud proovi kohta.

Artikkel 8

Kulude ümberarvestuskurss

Kui liikmesriigi kulud on väljendatud muus vääringus kui eurodes, peab asjaomane liikmesriik kasutama kulude ümberarvestuskursina kõige uuemat kurssi, mille Euroopa Keskpank on avaldanud enne selle kuu esimest päeva, mil kõnealune liikmesriik oma taotluse esitas.

Artikkel 9

Adressaadid

Käesolev otsus on adresseeritud liikmesriikidele.

Brüssel, 5. november 2010

Komisjoni nimel

komisjoni liige

John DALLI

I LISA

(nimetatud artikli 4 lõikes 4)

A OSA

PROOVIVÕTMISE PLAAN

1. **Tooted, millest võetakse proovid**

Jaemüügi tasandil võetakse proove järgmistest valmistoitude kategooriatest.

1.1. *Pakendatud (külmutamata) kuum- või külmsuitsukala või graavikala*

Sellesse kategooriasse kuuluvad tooted peavad olema pakendatud vaakumisse või modifitseeritud atmosfääri keskkonda.

Kala võib olla viilutatud või viilutamata. Pakend võib sisaldada tervet kala, poolt või osa kalast. Kala võib olla nahaga või ilma.

1.2. *Pehmed või poolpehmed juustud, välja arvatud toorjuustud*

Sellesse kategooriasse hõlmatakse ükskõik missuguse loomaliigi toorpiimast, termiseeritud või pastöriseeritud piimast valmistatud juustud. Need juustud võivad olla valminud, lima all valminud, hallitusjuustud või soolvees valminud.

Need võivad olla pakendatud, sealhulgas võivad olla mähitud musliini või võivad olla jaemüügis lahtipakendatult, kuid pakendatakse tarbijale müügikohas.

1.3. *Pakendatud kuumtöödeldud lihatooted*

1.3.1. Sellesse kategooriasse kuuluvad tooted peavad olema läbinud kuumtöötlemise ning peavad pärast seda olema käideldud ja pakendatud vaakumisse või modifitseeritud atmosfääri keskkonda.

1.3.2. Sellesse kategooriasse kuuluvad tooted hõlmavad nii ilma katteta lihatooteid kui ka läbilaskva nahaga lihatooteid, mis on kuumtöötlemise ja pakendamise vahel viilutatud või muul viisil käideldud. Tooted võivad pärast kuumtöötlemist olla suitsutatud.

Sellesse kategooriasse kuuluvad eelkõige järgmised tooted:

a) külmad, keedetud lihatooted: lihatooted, mis on tavaliselt valmistatud anatoomiliste või vormitud struktuuride tervete või suurte osadena (nt keedetud viilutatud sink ja keedetud kanafilee);

b) vorstid;

c) pasteedid.

1.3.3. Siia kategooriasse ei kuulu:

a) lihatooted, mis on peale kuumtöötlemist kuivatatud, nagu kuivatatud veiseliha tooted;

b) läbilaskmatus pakendis kuumtöödeldud lihatooted, mida pärast kuumtöötlust ei käidelda;

c) laagerdatud lihatooted, sealhulgas laagerdatud vorstid.

2. **Proovivõtu mudel**

Kooskõlastatud seireprogrammis kasutatakse proportsionaalset kihilise proovivõtu kava, mille puhul igale liikmesriigile eraldatakse proovid proportsionaalselt selle liikmesriigi rahvaarvuga.

2.1. *Proovivõtukava*

2.1.1. Igal liikmesriigil peab olema mitmeastmelisel klastrikavandil põhinev proovivõtukava:

a) esimene tasand hõlmab proovide võtmiseks valitud suuremaid linnu;

b) teine tasand hõlmab proovide võtmiseks valitud jaemüügipunkte;

c) kolmas tasand hõlmab proovide võtmiseks valitud erinevaid toite kolmes valmistoidu kategoorias.

2.1.2. Proovivõtukava koostab pädev asutus ja see peab sisaldama järgmist:

a) kooskõlastatud seireprogrammi hõlmatud linnad;

b) hõlmatud jaemüügipunktide liigid ning igast kolmest valmistoidu kategooriast võetavate proovide protsent;

c) proovivõttude ajastus kogu aasta jooksul.

2.1.3. Kui on olemas asjakohased turundusandmed, siis peab proovivõtukava hõlmama ka järgmist:

a) igas kolmes valmistoidu kategoorias valitud toote liigid, millest proovid võetakse;

b) punktis a nimetatud igast tooteliigist võetavate proovide arv.

2.1.4. Liikmesriigid koostavad proovivõtukava, mis vastab allesitatud eeskirjadele ning põhineb parimal kättesaadaval turuteabel. Sellist turuteavet või abi selle saamiseks võib sageli saada riiklikust kaubandusettevõtete ühendusest. Turuteabe puudumisel tuleb proovivõtukava jaoks kõige kõrgemal tasandil kasutada parimat hinnangut turuosa kohta. Igasuguse usaldusväärse turuteabe puudumisel võib vaja olla, et pädevad asutused teevad mingi kategooria toote valimise proovivõtmiseks kohustuseks proovivõtjale kohapeal.

2.2. *Seireprogrammi kaasatavate jaemüügipunktide kategooriate valik*

Pädevad asutused valivad jaemüügipunktid, kus proovid võetakse. Proovivõtmisse hõlmatavad tavapärased jaemüügipunktide tüübid on: selvehallid, väikesed kauplused, spetsiaalsed delikatesside kauplused ja tänavaturud (nt taluturud).

Kui kõige suurem jaemüügipunktide kategooria (nt selvehallid) varustab turgu vähemalt 80 %-ga ühest valmistoitude kategooriast, siis on proovid vaja võtta ainult nendest müügipunktidest. Kui see nii ei ole, siis tuleb lisada suuruselt järgmine jaemüügipunktide kategooria, kuni vähemalt 80 % turust on kaetud.

Kui proovivõtt viiakse läbi vastavalt proovivõtukavale, peab iga tüüpi jaemüügipunktist võetav proovide arv iga valmistoidu kategooria kohta olema seireprogrammi kaasatud jaemüügipunktide hulgas proportsionaalne selle jaemüügipunkti tüübi turuosaga.

2.3. *Seireprogrammi kaasatavate linnade valik*

Proovid võetakse suurtes linnades. Igas liikmesriigis tuleb proovid võtta vähemalt kahes suures linnas.

Linnad, milles proovid võetakse, peavad koos moodustama vähemalt 30 % selle liikmesriigi rahvaarvust. Kui aga proovivõtmise kavasse hõlmatakse kaheksa suurimat linna, siis võib nende rahvaarv kokku olla alla 30 % selle liikmesriigi rahvaarvust.

2.4. *Proovivõtuaja valimine*

Listeria monocytogenes'ega saastumise tase valmistoitudes võib aasta jooksul olla erinev. Et tagada kooskõlastatud seireprogrammi täpsed tulemused, on programmi kestus jagatud kaheteistkümneks ühe kuu pikkuseks perioodiks ning igal perioodil tuleb võtta ühepalju proove.

2.5. *Valmistoitude valimine kolme peamise seireprogrammi kaasatud kategooria hulgas*

Seireprogrammi kaasatud kolme valmistoidukategooria hulgast valitakse valmistoidud turuteabe alusel ning neid tuleb proovivõtukavas üksikasjalikult kirjeldada.

Pädevad asutused võivad anda proovivõtjatele juhtnöörid valida proovivõtuks juustusid riikliku proovivõtmise kava raames nende hinnangulise panuse alusel turuosasse. Pädevad asutused peaksid ka andma mõnesuguseid juhiseid erinevates kategooriates olevate peamiste toiduliikide umbkaudse turuosa kohta, et kõige paremini läheneda turu jaoks iseloomulikule näidisele, nt toorpiimast / pastöriseeritud piimast juustud.

B OSA

PROOVIDE KOGUMINE JA TRANSPORT

1. **Proovi liik ja üksikasjad**

Proovid tuleb võtta kliendi väljapanekust juhusliku valiku alusel ning iga proov peab kaaluma vähemalt 100 g. Ühel käigul jaemüügipunkti võib igast kolmest valmistoidu kategooriast võtta rohkem kui ühe proovi. Siiski ei võiks ühel käigul võtta igast kategooriast proove rohkem kui viiest partiist.

Proovide jaoks tuleb võtta ainult tootja poolt pakendatud ja kahjustamata pakendid. Juustude ja lihatoodete puhul võib proovideks võtta ka jaemüügiletis pakendatud tooteid.

Proovide jaoks kogutud toodetel peab olema märgistus, et oleks võimalik registreerida toodetesse puutuv teave. Märgistusel olev teave peab sisaldama järgmisi andmeid:

a) üksikasjad tootjariigi kohta;

b) partii number;

c) kõlblikkuskuupäev;

d) juhised säilitamistemperatuuri tingimuste kohta, kui on teada;

e) muu teave, mis on tavaliselt valmistoidu pakendile märgitud.

Kui kogu punktides a–d nimetatud teave ei ole märgitud toote märgistusele, siis peab proovivõtja küsima jaemüügipunkti omanikult või juhatajalt puuduvat teavet toote ja märgistuse üksikasjade kohta ja/või peab selle teabe järele vaatama hulgimüügipakendilt.

Kui valmistoidu märgistus ei ole selge või on muul moel kahjustunud, siis seda toodet proovide jaoks ei võeta. Igast proovide jaoks valitud suitsu- või graavikala partiist tuleb võtta kaks proovi. Tähelepanelikult tuleb uurida märgistusel olevat teavet, nagu partii numbrid ja realiseerimiskuupäev, et tagada, et need kaks proovi oleksid samast partiist. Üht nendest kahest proovist tuleb analüüsida samal päeval, kui see laboratooriumisse jõuab, ning teist tuleb analüüsida selle kõlblikkusaja lõpus.

Pehmete ja poolpehmete juustude ning kuumtöödeldud lihatoodete puhul tuleb võtta partiist ainult üks proov, mida analüüsitakse selle kõlblikkusaja lõpus.

Proovid pannakse eraldi kogumiskotti ning saadetakse viivitamatult laboratooriumisse analüüside tegemiseks.

Kõigil etappidel tuleb tarvitusele võtta ettevaatusabinõud selle tagamiseks, et proovivõtu, transpordi ja ladustamise ajal kasutatav varustus ei saastuks *Listeria monocytogenes'ega*.

2. **Proovide andmed**

Kogu proovidesse puutuv kättesaadav teave tuleb registreerida proovivõtuvormil, mille näidise koostab pädev asutus. Proovivõtuvorm peab vastava prooviga kogu aeg kaasas olema. Jaemüügiletis pakendatud juustuproovide korral tuleb vajaduse korral küsida teavet ja märgistuse üksikasju antud toote kohta ja/või peab selle teabe järele vaatama hulgimüügipakendilt.

Proovide kogumise ajal tuleb mõõta pakendatud proovide pinnatemperatuuri ja kanda see proovivõtuvormile.

Iga proov ja selle juurde kuuluv proovivõtuvorm tuleb tähistada kordumatu numbriga, mida kasutatakse proovide võtmisest kuni analüüside tegemiseni. Pädev asutus kasutab sellel eesmärgil kordumatute numbrite süsteemi.

3. **Proovide vedu**

Proovid transporditakse jahutuskonteinerites temperatuuril 2–8 °C ja kaitstuna välise saastumise eest.

Kõik valmistoidud peavad jõudma laboratooriumisse 24 tunni jooksul pärast proovivõttu.

Erakordsetel tingimustel võib transpordi aeg ületada 24 tundi. Siiski ei tohi transpordi aeg ületada 48 tundi ning transport ei tohi mingil juhul põhjustada olukorda, et proovi jaoks võetud toote analüüsid tehtaks pärast realiseerimiskuupäeva.

C OSA

PROOVIDE ETTEVALMISTAMINE JA ANALÜÜSIMEETODID

1. **Proovide vastuvõtmine**

1.1. *Üldeeskirjad*

Proovide vastuvõtmisel kontrollivad laboratooriumid proovivõtja poolt proovivõtuvormile kantud andmed ja täidavad selle vormi vastavad osad. Kõik vastuvõetud proovid vaadatakse enne ladustamist üle, et teha kindlaks, kas transpordipakend on vigastamata. Proovid, mille temperatuur saabudes on üle 8 °C, jäetakse kõrvale, välja arvatud juhul, kui nende temperatuur jaemüügis oli üle 8 °C.

Ilma et see piiraks punkti 1.2 kohaldamist, hoitakse kõiki proove jahedas kuni nende kõlblikkusaja lõpuni.

Juhul kui proove tuleb säilitada nende kõlblikkusaja lõpuni, tuleb neid hoida jahutatuna:

a) pakendi märgistusel näidatud säilitustemperatuuril. Kui märgistusel on näidatud temperatuurivahemik, siis tuleb proovi säilitada selle vahemiku ülemise piiri juures;

b) kui pakendi märgistusel ei ole näidatud kindlat säilitustemperatuuri, tuleb proovi säilitada:

i) suurimal jahutustemperatuuril (lubatava hälbega ± 2 °C), mis on määratud selle liikmesriigi kehtivates õigusaktides või juhendites, kus proov on võetud;

ii) selliste õigusaktide või juhendite puudumisel temperatuuril 8 °C (± 2 °C).

Kui proovi kõlblikkusaeg lõpeb nädalalõpul või riiklikul pühal, tuleb analüüs teha viimasel tööpäeval enne kõlblikkusaja lõppu.

1.2. *Suitsu- ja graavikala käsitlevad erieeskirjad*

Üht kahest proovist analüüsitakse 24 tunni jooksul pärast proovide laboratooriumisse jõudmist. Kui seda proovi ei saa kohe saabudes analüüsida, tuleb seda enne analüüsimist hoida laboratooriumis jahedas 3 °C (± 2 °C) juures.

Teist proovi hoitakse jahedas kuni kõlblikkusaja lõpuni.

2. **Proovide ettevalmistamine ja algsuspensiooni valmistamine**

Kõigil tööetappidel tuleb vältida proovide ristsaastumist ja ümbritseva keskkonna saastavat toimet. Kui analüüsi on alustatud, visatakse proovid ära. Kui analüüs peatatakse, näiteks analüüsi käigus toimunud lubamatute kõrvalekallete tõttu, tuleb võtta uued proovid.

Esmaseks lahjenduseks võetakse kas terve toode või 100–150 g suurune esindav katsekogus. Proovitükkide võtmisel hõlmatakse ka toidu pealispinda proportsionaalselt sellises koguses, kui palju seda oleks tarbitud (nt 20 % koorikut/pealispinda ja 80 % sisu). Kui pakendatud toode on viilutatud, siis võetakse vastav proov rohkem kui ühest lõigust. Katsekogus lõigatakse väikesteks tükkideks ning pannakse stomahheri kotti, kasutades steriilset töövahendit ja aseptilist tehnikat. Sellest segust võetakse 10 g suurune katsekogus loendamise jaoks ja 25 g suurune kogus tuvastamise jaoks.

10 g suurusele katsekogusele lisatakse 9 korda suuremas mahus (90 ml) lahjenduslahust ning seejärel segu homogeniseeritakse kasutades stomahherit või pulsaatori tüüpi homogenisaatorit (Pulsifier®) 1–2 minuti vältel.

Üldkasutatava lahjenduslahusena võib kasutada puhverdatud peptoonvett, mida on kirjeldatud standardis EN ISO 11290-2 „Toidu ja loomasööda mikrobioloogia. Horisontaalmeetod *Listeria monocytogenes*'e tuvastamiseks ja loendamiseks – Osa 2: Kolooniate loendamise tehnika".

Juustu lahjendamiseks võib puhverdatud peptoonvee asemel kasutada naatriumtsitraadilahust, mida on kirjeldatud standardis EN ISO 6887-5 „Toidu ja loomasööda mikrobioloogia – Katseproovide, algsuspensiooni ja kümnendlahjenduste valmistamine mikrobioloogiliseks uuringuks – Osa 5: Piima ja piimatoodete ettevalmistamise erieeskirjad".

Listeria monocytogenes'e tuvastamise ja loendamise analüüsid tuleb teha kooskõlas järgmisega:

a) suitsu- ja graavikala analüüsid teha kaks korda:

i) kohe pärast proovide võtmist jaemüügi tasandil ning

ii) kõlblikkusaja lõpus;

b) pehmete ja poolpehmete juustude proove ning kuumtöödeldud lihatoodete proove tuleb analüüsida ainult kõlblikkusaja lõpus.

2.1. *Listeria monocytogenes'e tuvastamine*

Listeria monocytogenes tuvastatakse vastavalt standardi EN ISO 11290-1:1996 parandatud versioonile: „Toiduainete ja loomasööda mikrobioloogia – Horisontaalmeetod *Listeria monocytogenes*'e tuvastamiseks ja loendamiseks – Osa 1: Tuvastamismeetod".

2.2. *Listeria monocytogenes'e loendamine*

Listeria monocytogenes'et loendatakse vastavalt standardile EN ISO 11290-2:1998 „Toiduainete ja loomasööda mikrobioloogia – Horisontaalmeetod *Listeria monocytogenes*'e tuvastamiseks ja loendamiseks – Osa 2: Loendamismeetod" ning selle muudatusele EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004 „Loendamiskeskkonda käsitlev muudatus".

Saastunud proovi korral eeldatakse, et suurem osa tooteid on *Listeria monocytogenes*'ega saastatud nõrgalt. Et hinnata nõrka saastatust proovides (10–100 KMÜ/g), tehakse 1 ml alglahjendusega kaks määramist, nagu on määratud standardis EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004:

a) hõõrudes selle kolme 90 mm diameetriga tassi pinnale või

b) hõõrudes selle ühe 140 mm diameetriga tassi pinnale.

Kuna on võimalik kõrgem *Listeria monocytogenes*'ega saastatuse tase, tuleb 0,1 ml alglahjendit hõõruda ühele tassile, et võimaldada loendamist kuni $1{,}5 \times 10^4$ KMÜ/g. See hõõrumine tuleb läbi viia ühes katses, nagu on sätestatud standardis ISO 7218:2007 „Toiduainete ja loomasööda mikrobioloogia – Mikrobioloogiliste uuringute üldnõuded ja juhised".

3. **Suitsu- ja graavikala pH ja vee aktiivsuse (a_w) analüüsid**

3.1. *pH määramine*

Proovi pH määratakse vastavalt standardile EN ISO 2917:1999 „Liha ja lihatooted – pH mõõtmine – Standardmeetod".

Kõnealune analüüs tuleb teha selle prooviga, mida analüüsitakse kohe laboratooriumisse saabumisel. Proovi pH mõõtmiseks soovitatakse ISO meetodis loetletud mittepurustavat meetodit.

Tulemus tuleb ümardada lähima 0,05 pH ühikuni.

3.2. *Vee aktiivsuse (a_w) määramine*

Proovi vee aktiivsus (a_w) määratakse vastavalt standardile EN ISO 21807:2004 „Toiduainete ja loomasööda mikrobioloogia – Vee aktiivsuse määramine".

Kõnealune analüüs tuleb teha selle prooviga, mida analüüsitakse kohe laboratooriumisse saabumisel. Meetodiga peab saama määrata aktiivsust vahemikus 0,999–0,9000 ja korratavuse piir vastab standardhälbele 0,002.

Määratud väärtus peaks sisaldama vähemalt kaht tüvenumbrit.

4. **Isolaatide säilitamine**

Üks tõendatud *Listeria monocytogenes*'e tüvi ühe positiivse proovi kohta tuleb säilitada võimalike edasiste tüpiseerimisuuringute jaoks. Kui *Listeria monocytogenes*'e tüvesid saadakse nii tuvastamis- kui ka loendamismeetodiga, tuleb säilitada ainult loendamismeetodiga saadud tüved.

Isolaate tuleb säilitada riiklikes referentlaboratooriumites, kasutades sobivaid kultuuride säilitamise meetodeid, mis tagavad tüvede elujõulisuse tüpiseerimise jaoks vähemalt kahe aasta jooksul.

D OSA

ARUANDLUS

1. **Üldsätted**

Teave, mille liikmesriigid peavad esitama, sel määral, kui see on kättesaadav või juurdepääsetav, koosneb kahest laiemast kategooriast:

a) kooskõlastatud seireprogrammi ülevaade ja tulemused; ülevaade tuleb esitada teksti kujul;

b) eraldi esitatud üksikasjalikud andmed iga proovivõtukava osana analüüsitud proovi kohta; kõnealune teave tuleb esitada töötlemata andmetena, kasutades andmesõnastikku ja artikli 5 lõikes 2 sätestatud andmekogumise vorme.

2. **Teave, mis peab sisalduma kooskõlastatud seireprogrammi ülevaates ja tulemustes**

a) Liikmesriigi nimetus;

b) proovide võtmise ja analüüside tegemise algus- ja lõppkuupäev;

c) jaemüügipunktidest kogutud ning analüüsitud valmistoitude proovide hulk:

i) pehmed ja poolpehmed juustud;

ii) pakendatud suitsu- ja graavikala;

iii) pakendatud kuumtöödeldud lihatooted;

d) üldised tulemused:

kooskõlastatud seireprogrammi hõlmatud pehmete ja poolpehmete juustude, suitsu- ja graavikala ning kuumtöödeldud lihatoodete selliste proovide esinemine ja hulk, milles *Listeria monocytogenes*'e sisaldus on suurem kui 100 KMÜ/g;

e) pehmete ja poolpehmete juustude, suitsu- ja graavikala ning kuumtöödeldud lihatoodete turu kirjeldus liikmesriigis:

i) absoluutse turu üldsuurus (kui on teada);

ii) eri tüüpi jaemüügipunktide turuosa, nagu selvehallid, väikesed kauplused, spetsiaalsed delikatesside kauplused, tänavaturud (kui on teada);

iii) imporditud (liidusisene kaubandus ja import kolmandatest riikidest) ja kodumaise toodangu turuosa (kui on teada);

iv) eri tüüpi toodete turuosa (kui on teada);

f) jaemüügipunktid, millest proove võeti:

hõlmatud jaemüügipunktide kategooriad: nt selvehallid, väikesed kauplused jne;

g) proovide geograafiline jaotus – hõlmatud linnad (hõlmatud elanikkonna protsent);

h) jaemüügipunktidest proovide võtmise juhumeetodi kirjeldus:

juhuvalik kuu lõikes;

i) märkused proovivõtuprogrammi üldise esindavuse kohta;

j) proovi ettevalmistamine pH mõõtmiseks;

k) vee aktiivsuse (a_w) mõõtmiseks kasutatud analüütiline meetod.

3. **Teave, mida eraldiseisvad üksikasjalikud andmed iga proovi kohta peavad sisaldama**

a) Proovi liik:

i) pakendatud pehmed ja poolpehmed juustud;

ii) pakendatud suitsu- ja graavikala;

iii) pakendatud kuumtöödeldud lihatooted;

b) proovi alaliik:

i) toorpiimast/termiseeritud/pastöriseeritud piimast valmistatud juustud;

ii) lehma-/kitse-/lamba-/pühvli-/segapiimast valmistatud juustud;

iii) limajuustud, hallitusjuustud, soolvees või muul viisil valminud juustud;

iv) viilutatud ja viilutamata tooted;

v) külm-/kuumsuitsukala või graavikala;

vi) kalaliik;

c) suitsu- või graavikala puhul kasutatud säilitusained (nagu näidatud märgistusel);

d) analüüsi hõlmatud juustukoorik (jah/ei, kui jah, siis ka suhe, kui on teada);

e) proovi võtmise kuupäev;

f) prooviks võetud toote realiseerimiskuupäev;

g) tootmise/pakendamise kuupäev (kui on teada);

h) proovi pinnatemperatuur jaemüügipunktis;

i) säilitustemperatuur laboratooriumis kuni kõlblikkusaja lõpuni;

j) analüüs kohe pärast proovi võtmist (ainult suitsu- ja graavikala puhul) / analüüs kõlblikkusaja lõpus;

k) analüüsi alguskuupäev laboratooriumis;

l) *Listeria monocytogenes*'e tuvastamine:

kvalitatiivne tulemus (puudumine/esinemine 25 grammis);

m) *Listeria monocytogenes*'e koguse määramine:

kvantitatiivsed tulemused (KMÜ/g);

n) pH (ainult suitsu- ja graavikala);

o) vee aktiivsus (a_w) (ainult suitsu- ja graavikala);

p) linna kood;

q) jaemüügipunkti kood;

r) jaemüügipunkti liik:

i) selvehall;

ii) väike kauplus / iseseisev jaemüüja;

iii) spetsiaalsed delikatesside kauplused;

iv) tänavaturg/taluturg;

s) tootjariik:

kindlaks määratud viitega pakendi identifitseerimismärgisele või kauba dokumentidele;

t) eelpakendatud:

i) pakendatud modifitseeritud atmosfääri;

ii) vaakumpakendatud;

iii) pakendatud jaemüügi tasandil (ainult juustude ja lihatoodete puhul);

u) proovi organoleptiline kvaliteet.

II LISA

Valmistoidu kategooria kohta võetavate proovide arv

(nimetatud artikli 4 lõikes 5)

Liikmesriik	Rahvaarv seisuga 1.1.2008 (EUROSTATi andmed)		Ühtlustatud stratifitseeritud proovide arv	
	N (miljonit)	%	Toidu kategooria ning analüüsi etapi kohta (*)	Proovide koguarv
Belgia – BE	10,7	2,1	60	240
Bulgaaria – BG	7,6	1,5	60	240
Tšehhi Vabariik – CZ	10,4	2,1	60	240
Taani – DK	5,576	1,1	60	240
Saksamaa – DE	82,2	16,5	400	1 600
Eesti – EE	1,3	0,3	30	120
Iirimaa – IE	4,4	0,9	30	120
Kreeka – EL	11,2	2,3	60	240
Hispaania – ES	45,3	9,1	200	800
Prantsusmaa – FR	63,8	12,8	400	1 600
Itaalia – IT	59,6	12,0	400	1 600
Küpros – CY	0,8	0,2	30	120
Läti – LV	2,3	0,5	30	120
Leedu – LT	3,4	0,7	30	120
Luksemburg – LU	0,5	0,1	30	120
Ungari – HU	10,0	2,0	60	240
Malta – MT	0,4	0,1	30	120
Madalmaad – NL	16,4	3,3	60	240
Austria – AT	8,3	1,7	60	240
Poola – PL	38,1	7,7	200	800
Portugal – PT	10,6	2,1	60	240
Rumeenia – RO	21,5	4,3	60	240
Sloveenia – SI	2,0	0,4	30	120
Slovakkia – SK	5,4	1,1	60	240
Soome – FI	5,3	1,1	60	240
Rootsi – SE	9,2	1,8	60	240
Ühendkuningriik – UK	61,2	12,3	400	1 600
Kokku EL	497,5	100,0	3 020	12 080

(*) Suitsu- ja graavikala: igast partiist võetakse kaks proovi. Üht neist proovidest analüüsitakse laboratooriumisse saabumise päeval ning teist analüüsitakse kõlblikkusaja lõpus (vt I lisa C osa punkt 1.2).

III LISA

Liikmesriikidele antava liidu rahalise toetuse ülemmäärad

(eurodes)

Liikmesriik	Kaasrahastamiseks antav maksimumsumma				
	Listeria monocytogenes'e tuvastamine	*Listeria monocytogenes*'e loendamine	pH	Vee aktiivsus	Kokku
Belgia – BE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Bulgaaria – BG	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Tšehhi Vabariik – CZ	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Taani – DK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Saksamaa – DE	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Eesti – EE	7 200	7 200	450	600	15 450
Iirimaa – IE	7 200	7 200	450	600	15 450
Kreeka – EL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Hispaania – ES	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Prantsusmaa – FR	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Itaalia – IT	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Küpros – CY	7 200	7 200	450	600	15 450
Läti – LV	7 200	7 200	450	600	15 450
Leedu – LT	7 200	7 200	450	600	15 450
Luksemburg – LU	7 200	7 200	450	600	15 450
Ungari – HU	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Malta – MT	7 200	7 200	450	600	15 450
Madalmaad – NL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Austria – AT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Poola – PL	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Portugal – PT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Rumeenia – RO	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Sloveenia – SI	7 200	7 200	450	600	15 450
Slovakkia – SK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Soome – FI	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Rootsi – SE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Ühendkuningriik – UK	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Kokku EL	724 800	724 800	45 300	60 400	1 555 300

IV LISA

Sertifitseeritud finantsaruanne *Listeria monocytogenes*'e kooskõlastatud seireprogrammi rakendamise kohta valitud valmistoitude kategooriate puhul

Aruandeperiood: ..... kuni .....

Aruanne kooskõlastatud seireprogrammi käigus tekkinud kulude kohta, mille puhul antakse liidu rahalist toetust

Liidu rahalise toetuse andmist sätestava komisjoni otsuse viitenumber: .....

.....

Kuludega seotud toiming	Analüüside arv	Aruandeperioodi jooksul tehtud kogukulu (riigi omavääringus)	Liidu rahalise toetuse jaoks abikõlblikud kogukulud
Listeria monocytogenes'e tuvastamine			
Listeria monocytogenes'e loendamine			
pH-taseme määramine			
Vee aktiivsus (a_w)			

Abisaaja kinnitus

Ma tõendan, et:

— eespool nimetatud kulud on tegelikud ja tekkisid seoses komisjoni otsuses 2010/678/EL kindlaks määratud ülesannetega ning olid nende ülesannete täitmiseks hädavajalikud;

— kõik kulusid tõendavad dokumendid on auditeerimiseks kättesaadavad;

— käesolevale kooskõlastatus seireprogrammile ei ole taotletud muud liidu toetust;

— vastavalt Euroopa ühenduste üldeelarve suhtes kohaldatava finantsmääruse (nõukogu määrus (EÜ, Euratom) nr 1605/2002) artikli 109 lõikele 2 ei ole kõnealune toetus liikmesriigile kasumit tootnud.

Kuupäev: .....

Rahaliselt vastutav isik: .....

Allkiri: .....