ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 5ης Νοεμβρίου 2010

σχετικά με χρηματοδοτική συνεισφορά της Ένωσης για ένα συντονισμένο πρόγραμμα παρακολούθησης του επιπολασμού της *Listeria monocytogenes* σε ορισμένα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα, το οποίο θα εφαρμοστεί στα κράτη μέλη

[κοινοποιηθείσα υπό τον αριθμό Ε(2010) 7516]

(2010/678/ΕΕ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τη διενέργεια επισήμων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων ([1]), και ιδίως το άρθρο 66,

την οδηγία 2003/99/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Νοεμβρίου 2003, για την παρακολούθηση των ζωονόσων και των ζωονοσογόνων παραγόντων ([2]), και ιδίως το άρθρο 5,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 882/2004 θεσπίζει, μεταξύ άλλων, τις διαδικασίες που διέπουν μια χρηματοδοτική στήριξη από την Ένωση για τη λήψη μέτρων αναγκαίων για την εξασφάλιση της εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004.

(2) Η οδηγία 2003/99/ΕΚ προβλέπει ότι μπορούν να καταρτίζονται συντονισμένα προγράμματα παρακολούθησης, ιδίως όταν εντοπίζονται ειδικές ανάγκες, για την εκτίμηση κινδύνων ή για τον καθορισμό τιμών αναφοράς σχετικά με τις ζωονόσους ή τους ζωονοσογόνους παράγοντες.

(3) Η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (ΕΑΑΤ) και το Ευρωπαϊκό Κέντρο Πρόληψης και Ελέγχου Νόσων εξέδωσαν εκθέσεις (εκθέσεις ΕΑΑΤ-ΕΚΠΕΝ) το 2006 ([3]) και το 2007 ([4]) σχετικά με τις τάσεις και τις πηγές των ζωονόσων, των ζωονοσογόνων παραγόντων και της μικροβιακής αντοχής στην Ένωση. Σύμφωνα με τις εν λόγω εκθέσεις, το 2006 καταγράφηκαν συνολικά 1 588 κρούσματα λιστερίασης (*Listeria monocytogenes*) σε ανθρώπους σε 25 κράτη μέλη. Επιπλέον, το 2007 καταγράφηκαν 1 558 κρούσματα σε 26 κράτη μέλη. Οι εκθέσεις κατέδειξαν περαιτέρω σημαντική αύξηση της επίπτωσης αυτών των κρουσμάτων σε ανθρώπους κατά την περίοδο 2001-2006. Η ασθένεια είναι συχνά σοβαρή και η θνησιμότητα υψηλή.

(4) Το γεγονός ότι η *Listeria monocytogenes* μπορεί να πολλαπλασιάζεται σε διάφορα τρόφιμα σε θερμοκρασίες 2 έως 4 °C καθιστά την εμφάνιση της *Listeria monocytogenes* στα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα με σχετικά μεγάλη διάρκεια διατήρησης ιδιαίτερα ανησυχητική.

(5) Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής, της 15ης Νοεμβρίου 2005, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα ([5]), οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να συμμορφώνονται με τα κριτήρια ασφάλειας των τροφίμων όσον αφορά τη *Listeria monocytogenes* για τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα, στο πλαίσιο των ορθών πρακτικών υγιεινής και των προγραμμάτων ανάλυσης κινδύνου στα κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP).

(6) Οι εκθέσεις ΕΑΑΤ-ΕΚΠΕΝ κατέδειξαν ότι τα υψηλότερα ποσοστά μη συμμόρφωσης με τα κριτήρια για τη *Listeria monocytogenes* καταγράφηκαν στα έτοιμα για κατανάλωση τυριά και στα έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα αλιείας και προϊόντα με βάση το κρέας που έχουν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία.

(7) Η έκθεση του ανθρώπου στη *Listeria monocytogenes* γίνεται κυρίως μέσω των τροφίμων. Ως εκ τούτου, ο επιπολασμός και το επίπεδο επιμόλυνσης στα έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα αλιείας, τυριά και προϊόντα με βάση το κρέας που έχουν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία πρέπει να εκτιμώνται με εναρμονισμένο και συγκρίσιμο τρόπο στο πλαίσιο ενός συντονισμένου προγράμματος παρακολούθησης σε επίπεδο λιανικής σε όλα τα κράτη μέλη.

(8) Η ανάπτυξη της *Listeria monocytogenes* σε ένα έτοιμο για κατανάλωση προϊόν επηρεάζεται σημαντικά από το pH, την ενεργότητα του νερού και τη θερμοκρασία αποθήκευσης του προϊόντος. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένα μοντέλο για την εκτίμηση της ανάπτυξης της *Listeria monocytogenes* σε ένα έτοιμο για κατανάλωση προϊόν υπό διάφορες συνθήκες θερμοκρασίας.

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

(9) Όταν δεν υπάρχουν σχετικοί ορισμοί στη νομοθεσία της Ένωσης, πρέπει να χρησιμοποιούνται οι ορισμοί του γενικού προτύπου Codex για τα τυριά (CODEX STAN 283-1978, τροποποίηση 2008) και του ομαδικού προτύπου Codex για τα τυριά που δεν έχουν υποστεί ωρίμαση, συμπεριλαμβανομένων των νωπών τυριών (CODEX STAN 221-2001, τροποποίηση 2008), που έχουν εκδοθεί από την επιτροπή του Codex Alimentarius, για να εξασφαλίζεται εναρμονισμένη προσέγγιση όσον αφορά τον ορισμό των έτοιμων για κατανάλωση τυριών.

(10) Τον Μάιο του 2009 η ειδική ομάδα της ΕΑΑΤ για την παρακολούθηση της συλλογής στοιχείων σχετικά με τις ζωονόσους εξέδωσε έκθεση σχετικά με τις προτεινόμενες τεχνικές προδιαγραφές για ένα συντονισμένο πρόγραμμα παρακολούθησης για τη *Listeria monocytogenes* σε ορισμένες κατηγορίες έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων στη λιανική στην ΕΕ ([1]).

(11) Για να εναρμονιστεί περαιτέρω το στάδιο της δειγματοληψίας, τα δείγματα πρέπει να λαμβάνονται σε επίπεδο λιανικής, καλύπτοντας τα καταστήματα, τα σουπερμάρκετ και άλλες παρόμοιες αγορές οι οποίες πωλούν απευθείας στον τελικό καταναλωτή.

(12) Τα στοιχεία που συλλέγονται στο πλαίσιο του συντονισμένου προγράμματος παρακολούθησης δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς πέραν του εν λόγω προγράμματος χωρίς τη συγκατάθεση των κρατών μελών, έτσι ώστε να διασφαλίζεται το απόρρητο των στοιχείων.

(13) Λόγω της σημασίας της συλλογής συγκρίσιμων στοιχείων σχετικά με τον επιπολασμό της *Listeria monocytogenes* στα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα, πρέπει να χορηγηθεί από την Ένωση χρηματοδοτική συνεισφορά για την εφαρμογή σχετικού συντονισμένου προγράμματος παρακολούθησης.

(14) Για να μπορούν η δειγματοληψία και οι αναλύσεις, στο πλαίσιο του συντονισμένου προγράμματος, να πραγματοποιηθούν με εναρμονισμένο τρόπο, αλλά λαμβάνοντας υπόψη τις πιθανές εν προκειμένω διαφορές στο χρονικό πλαίσιο μεταξύ των κρατών μελών, είναι σκόπιμο να καθοριστούν ο χρόνος έναρξης και η διάρκεια του προγράμματος.

(15) Πρέπει να χορηγηθεί χρηματοδοτική συνεισφορά από την Ένωση, αν το συντονισμένο πρόγραμμα παρακολούθησης εφαρμόζεται σύμφωνα με την παρούσα απόφαση και υπό την προϋπόθεση ότι οι αρμόδιες αρχές παρέχουν όλες τις αναγκαίες πληροφορίες εντός των χρονικών ορίων που προβλέπονται στην παρούσα απόφαση.

(16) Για λόγους αποτελεσματικής διοικητικής λειτουργίας, όλες οι δαπάνες που υποβάλλονται για χρηματοδοτική συνεισφορά από την Ένωση πρέπει να εκφράζονται σε ευρώ. Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1290/2005 του Συμβουλίου, της 21ης Ιουνίου 2005, για τη χρηματοδότηση της κοινής γεωργικής πολιτικής ([2]), η τιμή μετατροπής για τις δαπάνες που πραγματοποιούνται σε νόμισμα διαφορετικό από το ευρώ πρέπει να είναι η τελευταία τιμή που έχει οριστεί από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα πριν από την πρώτη ημέρα του μήνα κατά τον οποίο υποβάλλεται η αίτηση επιστροφής από το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος.

(17) Η παρούσα απόφαση συνιστά απόφαση χρηματοδότησης κατά την έννοια του άρθρου 75 του κανονισμού (ΕΚ, Ευρατόμ) αριθ. 1605/2002 του Συμβουλίου, της 25ης Ιουνίου 2002, για τη θέσπιση του δημοσιονομικού κανονισμού που εφαρμόζεται στον γενικό προϋπολογισμό των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων ([3]) (δημοσιονομικός κανονισμός), του άρθρου 90 των λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του δημοσιονομικού κανονισμού και του άρθρου 15 των εσωτερικών κανόνων για την εκτέλεση του γενικού προϋπολογισμού των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

(18) Τα μέτρα που προβλέπονται στην παρούσα απόφαση είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΑΠΟΦΑΣΗ:

Άρθρο 1

Αντικείμενο

Με την παρούσα απόφαση θεσπίζεται συντονισμένο πρόγραμμα παρακολούθησης όσον αφορά τον επιπολασμό της *Listeria monocytogenes* σε ορισμένες κατηγορίες έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων, οι οποίες προβλέπονται στο άρθρο 2 σε επίπεδο λιανικής, και καθορίζονται οι κανόνες για τη χορήγηση χρηματοδοτικής συνεισφοράς από την Ένωση στα κράτη μέλη για την εφαρμογή του.

Άρθρο 2

Πεδίο εφαρμογής και διάρκεια του συντονισμένου προγράμματος παρακολούθησης

1. Τα κράτη μέλη εφαρμόζουν συντονισμένο πρόγραμμα παρακολούθησης για την αξιολόγηση του επιπολασμού της *Listeria monocytogenes* στις ακόλουθες κατηγορίες έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων, σε δείγματα που επιλέγονται τυχαία σε επίπεδο λιανικής:

α) συσκευασμένα (όχι κατεψυγμένα) ψάρια ψυχρής και θερμής κάπνισης ή μαριναρισμένα ψάρια·

β) μαλακά ή ημίσκληρα τυριά, μη συμπεριλαμβανομένων των νωπών τυριών·

γ) συσκευασμένα προϊόντα με βάση το κρέας που έχουν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία.

2. Οι δραστηριότητες δειγματοληψίας στο πλαίσιο του συντονισμένου προγράμματος παρακολούθησης που προβλέπεται στην παράγραφο 1 θα αρχίσουν το 2010 και θα καλύψουν τουλάχιστον 12 μήνες.

Άρθρο 3

Ορισμοί

Για τους σκοπούς της παρούσας απόφασης ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί:

1) «τρόφιμα έτοιμα για κατανάλωση»: τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα, όπως ορίζονται στο άρθρο 2 στοιχείο ζ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005·

2) «διάρκεια διατήρησης»: η διάρκεια διατήρησης, όπως ορίζεται στο άρθρο 2 στοιχείο στ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005·

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

3) «παρτίδα»: η παρτίδα, όπως ορίζεται στο άρθρο 2 στοιχείο ε) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005·

4) «λιανική»: η λιανική, όπως ορίζεται στο άρθρο 3 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 28ης Ιανουαρίου 2002, για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων ([1]). Εντούτοις, για τους σκοπούς της παρούσας απόφασης, η λιανική καλύπτει μόνο τα καταστήματα, τα σουπερμάρκετ και άλλες παρόμοιες αγορές οι οποίες πωλούν απευθείας στον τελικό καταναλωτή· δεν περιλαμβάνει τους τερματικούς σταθμούς ή τα κέντρα διανομής, τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, την τροφοδοσία οργανισμών, τα κυλικεία εργοστασίων, τα εστιατόρια και άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών εστίασης, και τα πρατήρια χονδρικής·

5) «μεταποίηση»: η μεταποίηση, όπως ορίζεται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 στοιχείο ιγ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων ([2])·

6) «προϊόντα με βάση το κρέας»: τα προϊόντα με βάση το κρέας, όπως ορίζονται στο σημείο 7.1 του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης ([3])·

7) «χώρα παραγωγής»: η χώρα που αναφέρεται στο σήμα αναγνώρισης, όπως προβλέπεται στο σημείο 6 του μέρους Β του τμήματος Ι του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004·

8) «συσκευασμένα τρόφιμα»: τα τρόφιμα που είναι καλυμμένα σε όλη την επιφάνειά τους, έτσι ώστε να εμποδίζεται η άμεση επαφή του τροφίμου με το περιβάλλον, είτε με διαπερατό είτε με μη διαπερατό περιτύλιγμα·

9) «τρόφιμα συσκευασμένα σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα»: τα τρόφιμα που συσκευάστηκαν και σφραγίστηκαν ερμητικά μετά την αφαίρεση του αέρα από τη συσκευασία και την αντικατάστασή του από αυστηρά ελεγχόμενο αέριο μείγμα διοξειδίου του άνθρακα, οξυγόνου και/ή αζώτου·

10) «τρόφιμα συσκευασμένα σε κενό»: τα τρόφιμα που συσκευάστηκαν και σφραγίστηκαν ερμητικά μετά την αφαίρεση του αέρα από τη συσκευασία·

11) «καπνιστά ψάρια»: τα ψάρια που έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία κάπνισης·

12) «μαριναρισμένα ψάρια»: τα ψάρια που έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με αλάτι και ζάχαρη, χωρίς θερμική επεξεργασία·

13) «ώριμα τυριά»: τα τυριά που δεν είναι έτοιμα για κατανάλωση αμέσως μετά την παρασκευή τους, αλλά πρέπει να διατηρηθούν για κάποιο χρονικό διάστημα σε συγκεκριμένη θερμοκρασία και άλλες συνθήκες τέτοιες που να οδηγήσουν στις απαραίτητες βιοχημικές και φυσικές αλλαγές οι οποίες χαρακτηρίζουν τα εν λόγω τυριά·

14) «μαλακά τυριά»: τα τυριά που έχουν ποσοστό υγρασίας, υπολογιζόμενο χωρίς λίπος, υψηλότερο από 67 %·

15) «ημίσκληρα τυριά»: τα τυριά που έχουν υφή μόλις ελαφρώς σκληρότερη από εκείνη της κατηγορίας των μαλακών τυριών. Τα τυριά αυτά έχουν ποσοστό υγρασίας, υπολογιζόμενο χωρίς λίπος, που κυμαίνεται μεταξύ 62 και 67 %. Τα ημίσκληρα τυριά χαρακτηρίζονται από τη σφιχτή αλλά ελαστική υφή τους·

16) «τυριά που έχουν ωριμάσει με ευρωτομύκητες»: τα τυριά των οποίων η ωρίμαση επιτυγχάνεται κυρίως με την ανάπτυξη χαρακτηριστικών ευρωτομυκήτων σε ολόκληρο το εσωτερικό και/ή στην επιφάνεια του τυριού·

17) «τυριά που έχουν ωριμάσει με επίχρισμα»: τα τυριά στα οποία, κατά τη διάρκεια ή μετά την ωρίμασή τους, η κρούστα του τυριού υποβάλλεται σε επεξεργασία ή αποικίζεται με φυσικό τρόπο με επιθυμητές καλλιέργειες μικροοργανισμών, για παράδειγμα *Penicillium candidum* ή *Brevibacterium linens*. Το επίστρωμα ή επίχρισμα που προκύπτει αποτελεί μέρος της κρούστας·

18) «τυριά που έχουν ωριμάσει σε άλμη»: τα τυριά που ωριμάζουν και αποθηκεύονται σε άλμη έως ότου πωληθούν ή συσκευαστούν·

19) «νωπά τυριά»: τα πηγμένα τυριά που δεν υφίστανται καμία ωρίμαση, για παράδειγμα το cottage cheese, η μοτσαρέλα, η ρικότα και το κουάρκ. Τα νωπά τυριά δεν περιλαμβάνονται στο παρόν συντονισμένο πρόγραμμα παρακολούθησης.

Άρθρο 4

Δειγματοληψία, αναλύσεις και καταχώριση των στοιχείων από τα κράτη μέλη

1. Η δειγματοληψία πραγματοποιείται από την αρμόδια αρχή ή υπό την εποπτεία της.

2. Τα εθνικά εργαστήρια αναφοράς για τη *Listeria monocytogenes* πραγματοποιούν τις αναλύσεις για τη *Listeria monocytogenes*, το pH και την ενεργότητα του νερού.

3. Η αρμόδια αρχή μπορεί να ορίσει εργαστήρια διαφορετικά από τα εθνικά εργαστήρια αναφοράς, τα οποία είναι διαπιστευμένα και πραγματοποιούν επίσημους ελέγχους της *Listeria monocytogenes*, προκειμένου να πραγματοποιήσουν τις αναλύσεις για τη *Listeria monocytogenes*, το pH και την ενεργότητα του νερού.

4. Η δειγματοληψία και οι αναλύσεις που προβλέπονται στις παραγράφους 1, 2 και 3, καθώς και η καταχώριση όλων των σχετικών στοιχείων, πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές που καθορίζονται στο παράρτημα Ι.

5. Ο αριθμός των δειγμάτων που πρέπει να λαμβάνονται ανά κατηγορία έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων σε κάθε κράτος μέλος παρατίθεται στο παράρτημα ΙΙ.

([1]) ΕΕ L 31 της 1.2.2002, σ. 1.
([2]) ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 1.
([3]) ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 55.

Άρθρο 5

Συλλογή, αξιολόγηση, υποβολή εκθέσεων και χρήση των στοιχείων σε επίπεδο Ένωσης

1. Το κράτος μέλος συλλέγει και αξιολογεί τα αποτελέσματα της δειγματοληψίας και των αναλύσεων για τη *Listeria monocytogenes*, το pH και την ενεργότητα του νερού, που προβλέπονται στο άρθρο 4 παράγραφοι 1, 2 και 3 της παρούσας απόφασης.

Τα εν λόγω αποτελέσματα και η αξιολόγησή τους, μαζί με όλα τα σχετικά στοιχεία, περιλαμβάνονται σε τελική έκθεση σχετικά με την ολοκλήρωση του συντονισμένου προγράμματος παρακολούθησης, η οποία διαβιβάζεται στην Επιτροπή πριν από τις 31 Μαΐου 2012.

2. Η Επιτροπή καταρτίζει έως την 30ή Νοεμβρίου 2010 τον μορφότυπο του λεξικού δεδομένων και τα έντυπα συλλογής στοιχείων που πρέπει να χρησιμοποιούνται στην κατάρτιση της έκθεσης η οποία αναφέρεται στην παράγραφο 1 από τις αρμόδιες αρχές.

3. Η Επιτροπή διαβιβάζει τις τελικές εκθέσεις που προβλέπονται στην παράγραφο 1 στην Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (ΕΑΑΤ), η οποία τις εξετάζει, καταρτίζει προβλεπτικά μοντέλα για τη συμμόρφωση με τα κριτήρια ασφάλειας των τροφίμων για τη *Listeria monocytogenes* και για τη μικροβιακή ανάπτυξη υπό διάφορες συνθήκες αποθήκευσης και εκδίδει περιληπτική έκθεση εντός έξι μηνών.

4. Για κάθε άλλη χρήση των στοιχείων που υποβάλλονται από τα κράτη μέλη εκτός του συντονισμένου προγράμματος παρακολούθησης απαιτείται προηγούμενη συμφωνία των κρατών μελών.

5. Τα στοιχεία και τα αποτελέσματα δημοσιοποιούνται σε μορφή η οποία εξασφαλίζει το απόρρητο των ατομικών αποτελεσμάτων.

Άρθρο 6

Όροι για τη χορήγηση χρηματοδοτικής συνεισφοράς από την Ένωση

1. Χορηγείται στα κράτη μέλη χρηματοδοτική συνεισφορά από την Ένωση συνολικού ύψους 1 555 300 ευρώ από τη γραμμή 17 04 07 01 του προϋπολογισμού έναντι των δαπανών για τη συλλογή, την αξιολόγηση και την υποβολή της έκθεσης που προβλέπονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1, που συνδέονται με τις αναλύσεις του άρθρου 4 παράγραφος 2, έως το μέγιστο συνολικό ποσό για τη συγχρηματοδότηση που παρατίθεται στο παράρτημα III.

2. Η χρηματοδοτική συνεισφορά από την Ένωση που προβλέπεται στην παράγραφο 1 καταβάλλεται στα κράτη μέλη υπό την προϋπόθεση ότι το συντονισμένο πρόγραμμα παρακολούθησης εφαρμόζεται σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του δικαίου της Ένωσης, συμπεριλαμβανομένων των κανόνων για τον ανταγωνισμό και την ανάθεση δημόσιων συμβάσεων, και με βάση τη συμμόρφωση προς τους ακόλουθους όρους:

Τελική έκθεση σχετικά με την ολοκλήρωση του συντονισμένου προγράμματος παρακολούθησης πρέπει να υποβληθεί στην Επιτροπή πριν από τις 31 Μαΐου 2012· η εν λόγω έκθεση πρέπει να περιλαμβάνει:

i) όλες τις πληροφορίες που παρατίθενται στο μέρος Δ του παραρτήματος I,

ii) αποδεικτικά στοιχεία για τις δαπάνες που πραγματοποιήθηκαν από τα κράτη μέλη για τις αναλύσεις· τα εν λόγω στοιχεία πρέπει να περιλαμβάνουν τουλάχιστον τις πληροφορίες που παρατίθενται στο παράρτημα IV.

3. Στην περίπτωση εκπρόθεσμης υποβολής της τελικής έκθεσης που αναφέρεται στην παράγραφο 2, η χρηματοδοτική συνεισφορά της Ένωσης μειώνεται κατά 25 % την 1η Ιουλίου 2012, 50 % την 1η Αυγούστου 2012 και 100 % την 1η Σεπτεμβρίου 2012.

Άρθρο 7

Ανώτατα επιστρεφόμενα ποσά

Τα ανώτατα ποσά της χρηματοδοτικής συνεισφοράς της Ένωσης για τις δαπάνες που επιστρέφονται στα κράτη μέλη για τη συλλογή, την αξιολόγηση και την υποβολή της έκθεσης που προβλέπονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 δεν υπερβαίνουν τα ακόλουθα:

α) έως 60 ευρώ για κάθε συλλεγόμενο, αξιολογούμενο και αναφερόμενο δείγμα για την ανίχνευση της *Listeria monocytogenes*·

β) έως 60 ευρώ για κάθε συλλεγόμενο, αξιολογούμενο και αναφερόμενο δείγμα για την απαρίθμηση της *Listeria monocytogenes*·

γ) έως 15 ευρώ για κάθε συλλεγόμενο, αξιολογούμενο και αναφερόμενο δείγμα που σχετίζεται με την ανάλυση του επιπέδου του pH·

δ) έως 20 ευρώ για κάθε συλλεγόμενο, αξιολογούμενο και αναφερόμενο δείγμα για την ανάλυση για την ενεργότητα του νερού (a_w).

Άρθρο 8

Τιμή μετατροπής για τις δαπάνες

Αν οι δαπάνες ενός κράτους μέλους είναι σε νόμισμα διαφορετικό από το ευρώ, το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος τις μετατρέπει σε ευρώ βάσει της τελευταίας ισοτιμίας της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας πριν από την πρώτη ημέρα του μήνα κατά τον οποίο το κράτος μέλος υποβάλλει τη σχετική αίτηση.

Άρθρο 9

Αποδέκτες

Η παρούσα απόφαση απευθύνεται στα κράτη μέλη.

Βρυξέλλες, 5 Νοεμβρίου 2010.

Για την Επιτροπή
John DALLI
Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

(αναφέρεται στο άρθρο 4 παράγραφος 4)

ΜΕΡΟΣ Α

ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

1. **Τα προϊόντα που πρέπει να αποτελούν αντικείμενο δειγματοληψίας**

Οι ακόλουθες κατηγορίες έτοιμων για κατανάλωση προϊόντων αποτελούν αντικείμενο δειγματοληψίας σε επίπεδο λιανικής:

1.1. *Συσκευασμένα (όχι κατεψυγμένα) ψάρια ψυχρής και θερμής κάπνισης ή μαριναρισμένα ψάρια*

Τα προϊόντα που ανήκουν σ' αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι συσκευασμένα σε κενό ή συσκευασμένα σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.

Τα ψάρια μπορεί να είναι κομμένα σε φέτες ή όχι. Η συσκευασία μπορεί να περιέχει ένα ολόκληρο ψάρι ή μισό ή τμήμα ψαριού. Το δέρμα του ψαριού μπορεί να υπάρχει ή να έχει αφαιρεθεί.

1.2. *Μαλακά ή ημίσκληρα τυριά, μη συμπεριλαμβανομένων των νωπών τυριών*

Αυτή η κατηγορία περιλαμβάνει τα τυριά που παρασκευάζονται από νωπό, θερμισμένο ή παστεριωμένο γάλα οιουδήποτε είδους ζώων. Μπορεί να είναι ώριμα τυριά, τυριά που έχουν ωριμάσει με επίχρισμα, τυριά που έχουν ωριμάσει με ευρωτομύκητες ή τυριά που έχουν ωριμάσει σε άλμη.

Τα τυριά μπορεί να είναι συσκευασμένα, συμπεριλαμβανομένου του περιτυλίγματος από μουσελίνα, ή μπορεί να είναι μη συσκευασμένα στη λιανική αλλά συσκευασμένα στο σημείο πώλησης για τον καταναλωτή.

1.3. *Συσκευασμένα προϊόντα με βάση το κρέας που έχουν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία*

1.3.1. Τα προϊόντα που ανήκουν σ' αυτή την κατηγορία πρέπει να έχουν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία και κατόπιν να έχουν υποβληθεί σε κατεργασία και να έχουν συσκευαστεί σε κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.

1.3.2. Τα προϊόντα που ανήκουν σ' αυτή την κατηγορία καλύπτουν τόσο τα εκτεθειμένα προϊόντα με βάση το κρέας όσο και τα προϊόντα με βάση το κρέας με διαπερατή μεμβράνη που έχουν κοπεί σε φέτες ή έχουν υποβληθεί σε άλλη κατεργασία μεταξύ της θερμικής επεξεργασίας και της συσκευασίας. Τα προϊόντα μπορεί να έχουν καπνιστεί μετά τη θερμική επεξεργασία.

Αυτή η κατηγορία περιλαμβάνει ειδικότερα:

α) τα κρύα, μαγειρεμένα προϊόντα με βάση το κρέας: προϊόντα με βάση το κρέας τα οποία κανονικά έχουν παρασκευασθεί σε ολόκληρα ανατομικά ή αναμορφωμένα τεμάχια ή μεγάλα τμήματά τους (όπως: βραστό ζαμπόν σε φέτες και μαγειρεμένο φιλέτο κοτόπουλου)·

β) τα λουκάνικα·

γ) τα πατέ.

1.3.3. Αυτή η κατηγορία δεν περιλαμβάνει:

α) τα προϊόντα με βάση το κρέας που έχουν αποξηρανθεί κατόπιν θερμικής επεξεργασίας, όπως οι λωρίδες αποξηραμένου κρέατος·

β) τα προϊόντα με βάση το κρέας που έχουν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία σε μη διαπερατή συσκευασία, τα οποία δεν υποβάλλονται σε περαιτέρω κατεργασία·

γ) τα προϊόντα με βάση το κρέας που έχουν υποστεί ζύμωση, συμπεριλαμβανομένων των λουκάνικων που έχουν υποστεί ζύμωση.

2. **Σχεδιασμός της δειγματοληψίας**

Για το συντονισμένο πρόγραμμα παρακολούθησης χρησιμοποιείται ένα σχήμα αναλογικής στρωματοποιημένης δειγματοληψίας, βάσει του οποίου τα δείγματα προσδιορίζονται για κάθε κράτος μέλος κατ' αναλογία προς το μέγεθος του ανθρώπινου πληθυσμού του.

2.1. *Σχέδιο δειγματοληψίας*

2.1.1. Κάθε κράτος μέλος πρέπει να έχει ένα σχέδιο δειγματοληψίας, βάσει ενός πολυεπίπεδου σχεδιασμού ομάδων:

α) το πρώτο επίπεδο απαρτίζεται από τις κύριες πόλεις που θα αποτελέσουν αντικείμενο δειγματοληψίας·

β) το δεύτερο επίπεδο απαρτίζεται από τα σημεία λιανικής πώλησης που θα αποτελέσουν αντικείμενο δειγματοληψίας·

γ) το τρίτο επίπεδο απαρτίζεται από τα διάφορα προϊόντα στις τρεις κατηγορίες έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων που θα αποτελέσουν αντικείμενο δειγματοληψίας.

2.1.2. Το σχέδιο δειγματοληψίας πρέπει να καταρτιστεί από την αρμόδια αρχή και πρέπει να περιλαμβάνει τα ακόλουθα:

α) τις πόλεις που περιλαμβάνονται στο συντονισμένο πρόγραμμα παρακολούθησης·

β) τα είδη των καλυπτόμενων σημείων λιανικής πώλησης και το ποσοστό των δειγμάτων που λαμβάνονται από κάθε κατηγορία·

γ) το χρονοδιάγραμμα της δειγματοληψίας καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

2.1.3. Όταν υπάρχουν διαθέσιμα σχετικά εμπορικά στοιχεία, το σχέδιο δειγματοληψίας πρέπει επίσης να περιλαμβάνει:

α) τα είδη προϊόντων που πρέπει να αποτελούν αντικείμενο δειγματοληψίας σε καθεμία από τις τρεις κατηγορίες έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων·

β) τον αριθμό δειγμάτων που πρέπει να λαμβάνονται από κάθε είδος προϊόντος που αναφέρεται στο στοιχείο α).

2.1.4. Τα κράτη μέλη καταρτίζουν σχέδιο δειγματοληψίας σύμφωνα με τους κανόνες που περιγράφονται κατωτέρω και με βάση τα καλύτερα διαθέσιμα εμπορικά στοιχεία. Τα εν λόγω εμπορικά στοιχεία ή η βοήθεια σχετικά με το πώς να ληφθούν τα στοιχεία μπορεί συχνά να είναι διαθέσιμα από μια εθνική εμπορική ένωση. Αν δεν υπάρχουν εμπορικά στοιχεία, χρησιμοποιείται η καλύτερη εκτίμηση των μεριδίων της αγοράς για την ενημέρωση του σχεδίου δειγματοληψίας σε κεντρικό επίπεδο. Αν δεν υπάρχουν οιεσδήποτε αξιόπιστες εμπορικές πληροφορίες, μπορεί να υποχρεωθούν οι αρμόδιες αρχές να αναθέσουν την επιλογή του είδους προϊόντος στο δείγμα για μια κατηγορία στον δειγματολήπτη του τομέα.

2.2. *Επιλογή των κατηγοριών των σημείων λιανικής πώλησης-στόχων*

Οι αρμόδιες αρχές επιλέγουν τα σημεία λιανικής πώλησης από τα οποία πρέπει να ληφθούν δείγματα. Χαρακτηριστικά είδη σημείων λιανικής πώλησης που περιλαμβάνονται στη δειγματοληψία είναι: σουπερμάρκετ, μικρά καταστήματα, εξειδικευμένα καταστήματα τροφίμων (ντελικατέσεν) και υπαίθριες αγορές (όπως οι λαϊκές αγορές).

Αν η μεγαλύτερη κατηγορία σημείων πώλησης (για παράδειγμα τα σουπερμάρκετ) προμηθεύουν τουλάχιστον το 80 % της αγοράς μιας κατηγορίας έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων, χρειάζεται να ληφθούν δείγματα μόνο από αυτά τα σημεία πώλησης. Αν δεν συμβαίνει αυτό, προστίθεται η δεύτερη μεγαλύτερη κατηγορία σημείων πώλησης, έως ότου καλυφθεί τουλάχιστον το 80 % της αγοράς.

Όταν η δειγματοληψία πραγματοποιείται σύμφωνα με σχέδιο δειγματοληψίας, ο αριθμός των δειγμάτων που λαμβάνονται για κάθε κατηγορία έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων από κάθε είδος σημείων λιανικής πώλησης είναι ανάλογος προς το μερίδιο αγοράς του συγκεκριμένου είδους στο σύνολο των ειδών των σημείων πώλησης-στόχων.

2.3. *Επιλογή των πόλεων που αποτελούν αντικείμενο δειγματοληψίας*

Η δειγματοληψία πραγματοποιείται σε μεγάλες πόλεις. Τουλάχιστον δύο μεγάλες πόλεις σε κάθε κράτος μέλος πρέπει να αποτελέσουν αντικείμενο δειγματοληψίας.

Οι πόλεις στις οποίες πραγματοποιείται η δειγματοληψία πρέπει, όλες μαζί, να καλύπτουν τουλάχιστον το 30 % του ανθρώπινου πληθυσμού του κράτους μέλους. Εντούτοις, αν οι οκτώ μεγαλύτερες πόλεις περιλαμβάνονται στο σχέδιο, η κάλυψη του ανθρώπινου πληθυσμού μπορεί να είναι μικρότερη από 30 %.

2.4. *Επιλογή του χρονοδιαγράμματος δειγματοληψίας*

Το επίπεδο επιμόλυνσης των έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων με *Listeria monocytogenes* μπορεί να ποικίλλει κατά τη διάρκεια του έτους. Για να εξασφαλιστούν ακριβή αποτελέσματα του συντονισμένου προγράμματος παρακολούθησης, η διάρκειά του διαιρείται σε 12 περιόδους ενός μηνός, κατά τη διάρκεια των οποίων πρέπει να λαμβάνονται ίσοι αριθμοί δειγμάτων.

2.5. *Επιλογή των έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων εντός των τριών κύριων κατηγοριών που αποτελούν αντικείμενο δειγματοληψίας*

Τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα εντός των τριών κύριων κατηγοριών που αποτελούν αντικείμενο δειγματοληψίας επιλέγονται με βάση τα εμπορικά στοιχεία και αναφέρονται λεπτομερώς στο σχέδιο δειγματοληψίας.

Οι αρμόδιες αρχές μπορεί να επιλέξουν να ζητήσουν από τους δειγματολήπτες να επιλέξουν τυριά για δειγματοληψία με βάση μια εκτιμώμενη συμβολή στο μερίδιο αγοράς, σύμφωνα με το εθνικό σχέδιο δειγματοληψίας. Οι αρμόδιες αρχές πρέπει επίσης να παρέχουν κάποια καθοδήγηση όσον αφορά το κατά προσέγγιση μερίδιο αγοράς των κύριων ειδών τροφίμων εντός των κατηγοριών, έτσι ώστε να προσεγγίζεται καλύτερα ένα αντιπροσωπευτικό της αγοράς δείγμα, π.χ. τα τυριά από νωπό/παστεριωμένο γάλα.

ΜΕΡΟΣ Β

ΣΥΛΛΟΓΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ

1. **Είδος και λεπτομέρειες δείγματος**

Τα δείγματα λαμβάνονται τυχαία μεταξύ των προϊόντων που είναι εκτεθειμένα προς πώληση και πρέπει να ζυγίζουν τουλάχιστον 100 γραμμάρια το καθένα. Είναι δυνατόν να ληφθούν περισσότερα του ενός δείγματα από καθεμία από τις τρεις κατηγορίες έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων κατά τη διάρκεια της ίδιας επίσκεψης στο σημείο λιανικής πώλησης. Εντούτοις, δεν πρέπει να αποτελέσουν αντικείμενο δειγματοληψίας στην ίδια επίσκεψη περισσότερες από πέντε παρτίδες από κάθε κατηγορία.

Μόνο τα συσκευασμένα και ανέπαφα (σφραγισμένα) προϊόντα που έχουν συσκευαστεί από τον παρασκευαστή συλλέγονται για δειγματοληψία. Εντούτοις, στην περίπτωση των τυριών και των προϊόντων με βάση το κρέας, μπορούν επίσης να συλλεγούν για δειγματοληψία προϊόντα που συσκευάστηκαν στο σημείο λιανικής πώλησης.

Τα προϊόντα που συλλέγονται για δειγματοληψία πρέπει να φέρουν επισήμανση (ετικέτα), έτσι ώστε να μπορούν να αναγράφονται πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα. Οι πληροφορίες στην επισήμανση περιλαμβάνουν τα ακόλουθα:

α) λεπτομέρειες όσον αφορά τη χώρα παραγωγής·

β) αριθμός παρτίδας·

γ) ημερομηνία λήξης της διάρκειας διατήρησης·

δ) οδηγίες σχετικά με τις συνθήκες και τη θερμοκρασία διατήρησης, αν υπάρχουν·

ε) άλλες πληροφορίες που συνήθως αναγράφονται στην επισήμανση των συσκευασμένων έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων.

Αν δεν υπάρχουν στην επισήμανση όλες οι πληροφορίες που αναφέρονται στα σημεία α) έως δ), ο δειγματολήπτης ζητά από τον ιδιοκτήτη ή τον διευθυντή του σημείου λιανικής πώλησης τις πληροφορίες που λείπουν σχετικά με το προϊόν και τις λεπτομέρειες επισήμανσης ή/και προσφεύγει στη συσκευασία χονδρικής για τις εν λόγω πληροφορίες.

Αν η επισήμανση στο έτοιμο για κατανάλωση τρόφιμο δεν είναι σαφής ή έχει καθ' οιονδήποτε άλλο τρόπο φθαρεί, το προϊόν δεν συλλέγεται για δειγματοληψία. Από κάθε παρτίδα καπνιστών ή μαριναρισμένων ψαριών που αποτελεί αντικείμενο δειγματοληψίας συλλέγονται δύο δείγματα. Πρέπει να εξετάζονται οι πληροφορίες επισήμανσης, όπως οι αριθμοί παρτίδων και η ημερομηνία μέχρι την οποία μπορεί να πωλείται το προϊόν, για να εξασφαλίζεται ότι τα δύο δείγματα είναι από την ίδια παρτίδα. Ένα από τα εν λόγω δύο δείγματα πρέπει να αναλύεται την ημέρα λήψης του δείγματος στο εργαστήριο και το άλλο στο τέλος της διάρκειας διατήρησης.

Για τα μαλακά και τα ημίσκληρα τυριά καθώς και τα προϊόντα με βάση το κρέας που έχουν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία, λαμβάνεται μόνο ένα δείγμα από μια παρτίδα, το οποίο πρέπει να αναλύεται στο τέλος της διάρκειας διατήρησης.

Τα δείγματα πρέπει να τοποθετούνται σε ιδιαίτερο σάκο δειγματοληψίας και να αποστέλλονται αμέσως στο εργαστήριο για ανάλυση.

Πρέπει να λαμβάνονται προφυλάξεις σε όλα τα στάδια, για να εξασφαλίζεται ότι ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται κατά τη διάρκεια της δειγματοληψίας, της μεταφοράς και της αποθήκευσης δεν επιμολύνεται με *Listeria monocytogenes*.

2. **Πληροφορίες σχετικά με το δείγμα**

Όλες οι διαθέσιμες πληροφορίες σχετικά με το δείγμα καταγράφονται σε έντυπο δειγματοληψίας, το υπόδειγμα του οποίου καταρτίζεται από την αρμόδια αρχή. Το έντυπο δειγματοληψίας συνοδεύει το δείγμα ανά πάσα στιγμή. Στην περίπτωση δειγμάτων τυριών που συσκευάστηκαν στο σημείο λιανικής πώλησης, ενδέχεται να χρειαστεί να ζητηθούν οι πληροφορίες σχετικά με το συγκεκριμένο προϊόν και οι λεπτομέρειες επισήμανσης ή/και να αναζητηθούν οι εν λόγω πληροφορίες στη συσκευασία χονδρικής.

Όταν συλλέγονται τα δείγματα, μετράται η επιφανειακή θερμοκρασία των συσκευασμένων δειγμάτων και καταγράφεται στο έντυπο δειγματοληψίας.

Κάθε δείγμα και το έντυπό του επισημαίνονται με έναν μοναδικό αριθμό, ο οποίος χρησιμοποιείται από τη δειγματοληψία έως τη δοκιμή. Η αρμόδια αρχή χρησιμοποιεί γι' αυτόν το σκοπό ένα σύστημα μοναδικής αρίθμησης.

3. **Μεταφορά των δειγμάτων**

Τα δείγματα μεταφέρονται σε εμπορευματοκιβώτια υπό ψύξη και πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία μεταξύ 2 και 8 °C και προστατευμένα από τυχόν εξωτερική επιμόλυνση κατά τη διάρκεια της μεταφοράς.

Όλα τα δείγματα έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων πρέπει να φθάνουν στο εργαστήριο εντός 24 ωρών από τη στιγμή της δειγματοληψίας.

Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, ο χρόνος μεταφοράς μπορεί να υπερβαίνει τις 24 ώρες. Εντούτοις, ο χρόνος μεταφοράς δεν υπερβαίνει τις 48 ώρες και, σε καμία περίπτωση, δεν γίνεται αφορμή ώστε να πραγματοποιηθεί η δοκιμή μετά την ημερομηνία μέχρι την οποία πρέπει να πωληθεί το προϊόν που συλλέγεται για δειγματοληψία.

ΜΕΡΟΣ Γ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ

1. **Παραλαβή δειγμάτων**

1.1. *Γενικοί κανόνες*

Με την παραλαβή των δειγμάτων, τα εργαστήρια ελέγχουν τις πληροφορίες που καταγράφηκαν από τον δειγματολήπτη και συμπληρώνουν τα σχετικά τμήματα του εντύπου δειγματοληψίας. Όλα τα δείγματα που λαμβάνονται εξετάζονται για να εξασφαλιστεί ότι η συσκευασία μεταφοράς είναι άθικτη πριν από την αποθήκευση. Τα δείγματα που λαμβάνονται σε θερμοκρασία υψηλότερη από 8 °C απορρίπτονται, εκτός αν η θερμοκρασία στη λιανική ήταν υψηλότερη από 8 °C.

Με την επιφύλαξη του σημείου 1.2, όλα τα δείγματα διατηρούνται υπό ψύξη έως το τέλος της διάρκειας διατήρησής τους.

Στις περιπτώσεις που τα δείγματα πρέπει να αποθηκεύονται έως το τέλος της διάρκειας διατήρησής τους, διατηρούνται υπό ψύξη:

α) στη θερμοκρασία αποθήκευσης που αναγράφεται στην επισήμανση της συσκευασίας. Αν στην επισήμανση αναγράφονται εν προκειμένω ανώτατο και κατώτατο όριο θερμοκρασίας, το δείγμα πρέπει να αποθηκεύεται στο ανώτατο όριο θερμοκρασίας·

β) αν δεν αναγράφεται στην επισήμανση της συσκευασίας συγκεκριμένη θερμοκρασία αποθήκευσης, το δείγμα πρέπει να διατηρείται:

i) στις μέγιστες θερμοκρασίες ψύξης που ορίζονται από τη νομοθεσία ή τις οδηγίες που ισχύουν στο κράτος μέλος στο οποίο έχει συλλεγεί το δείγμα, με ανοχή ± 2 °C,

ii) στους 8 °C (± 2 °C), όταν δεν υπάρχουν τέτοια νομοθεσία ή οδηγίες.

Αν η διάρκεια διατήρησης του προϊόντος που αποτελεί αντικείμενο δειγματοληψίας λήγει κατά τη διάρκεια σαββατοκύριακου ή αργίας, το δείγμα πρέπει να αναλύεται την τελευταία εργάσιμη ημέρα πριν από τη λήξη της διάρκειας διατήρησης.

1.2. *Ειδικοί κανόνες σχετικά με τα καπνιστά και τα μαρινάρισμένα ψάρια*

Ένα από τα δύο δείγματα αναλύεται εντός 24 ωρών από τη στιγμή άφιξης στο εργαστήριο. Αν το εν λόγω δείγμα δεν αναλυθεί αμέσως κατά την άφιξή του, πρέπει να διατηρηθεί υπό ψύξη στους 3 °C (± 2 °C) στο εργαστήριο πριν από την ανάλυση.

Το δεύτερο δείγμα διατηρείται υπό ψύξη έως το τέλος της διάρκειας διατήρησής του.

2. **Προετοιμασία του δείγματος και παρασκευή του αρχικού εναιωρήματος**

Η διασταυρούμενη επιμόλυνση μεταξύ των δειγμάτων και από τον περιβάλλοντα χώρο αποφεύγεται σε όλα τα στάδια. Τα δείγματα απορρίπτονται μόλις ξεκινήσουν οι εργαστηριακές αναλύσεις. Αν η ανάλυση σταματήσει, π.χ. λόγω απαράδεκτων αποκλίσεων στη διαδικασία ανάλυσης, πρέπει να ληφθούν νέα δείγματα.

Στην πρώτη αραίωση λαμβάνεται είτε ολόκληρο το προϊόν είτε μια αντιπροσωπευτική ποσότητα δοκιμής 100 έως 150 g. Τα δείγματα τροφίμων επιλέγονται ώστε να περιλαμβάνουν επιφάνειες που αντικατοπτρίζουν την αναλογία που θα καταναλωνόταν (όπως: 20 % επιδερμίδα/επιφάνεια και 80 % εσωτερικό). Όταν ένα συσκευασμένο προϊόν είναι κομμένο σε φέτες, το αντίστοιχο δείγμα λαμβάνεται από περισσότερες από μία φέτες του προϊόντος. Η ποσότητα δοκιμής κόβεται σε μικρά τεμάχια και τοποθετείται σε σάκο Stomacher, χρησιμοποιώντας αποστειρωμένο εργαλείο και ασηπτική τεχνική. Από αυτό το μείγμα, ποσότητα δοκιμής 10 g λαμβάνεται για την απαρίθμηση και ποσότητα δοκιμής 25 g λαμβάνεται για την ανίχνευση.

Στον όγκο της ποσότητας δοκιμής (10 g) προστίθενται 9 όγκοι (90 ml) αραιωτικού και κατόπιν το μείγμα ομογενοποιείται χρησιμοποιώντας ομογενοποιητή Stomacher ή Pulsifier για 1 έως 2 λεπτά.

Το θρεπτικό υλικό Buffered Peptone Water, όπως περιγράφεται στο EN ISO 11290-2 «Μικροβιολογία τροφίμων και ζωοτροφών – Οριζόντια μέθοδος για την ανίχνευση και την απαρίθμηση της *Listeria monocytogenes* – Μέρος 2: Μέθοδος απαρίθμησης», μπορεί να χρησιμοποιείται ως αραιωτικό γενικής χρήσης.

Για τη διάλυση του τυριού μπορεί, αντί για το θρεπτικό υλικό Buffered Peptone Water, να χρησιμοποιείται διάλυμα κιτρικού νατρίου, όπως περιγράφεται στο EN ISO 6887-5 «Μικροβιολογία τροφίμων και ζωοτροφών – Προετοιμασία δειγμάτων δοκιμής, αρχικού εναιωρήματος και δεκαδικών αραιώσεων για μικροβιολογική εξέταση – Μέρος 5: Ειδικοί κανόνες για την προετοιμασία γάλακτος και προϊόντων γάλακτος».

Οι αναλύσεις για την ανίχνευση και την απαρίθμηση της *Listeria monocytogenes* πραγματοποιούνται σύμφωνα με τα ακόλουθα:

α) για τα δείγματα καπνιστών και μαριναρισμένων ψαριών, πρέπει να πραγματοποιούνται δύο σύνολα αναλύσεων:

i) αμέσως μετά τη συλλογή των δειγμάτων σε επίπεδο λιανικής και

ii) στο τέλος της διάρκειας διατήρησης·

β) για τα δείγματα μαλακών και ημίσκληρων τυριών και τα δείγματα προϊόντων με βάση το κρέας που έχουν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία, οι αναλύσεις πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο στο τέλος της διάρκειας διατήρησης.

2.1. *Ανίχνευση της Listeria monocytogenes*

Η ανίχνευση της *Listeria monocytogenes* πραγματοποιείται σύμφωνα με την τροποποιημένη έκδοση του προτύπου EN ISO 11290-1:1996 «Μικροβιολογία τροφίμων και ζωοτροφών – Οριζόντια μέθοδος για την ανίχνευση και απαρίθμηση της *Listeria monocytogenes* – Μέρος 1: Μέθοδος ανίχνευσης».

2.2. *Καταμέτρηση της Listeria monocytogenes*

Η απαρίθμηση της *Listeria monocytogenes* πραγματοποιείται σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO 11290-2:1998 «Μικροβιολογία τροφίμων και ζωοτροφών – Οριζόντια μέθοδος για την ανίχνευση και την απαρίθμηση της *Listeria monocytogenes* – Μέρος 2: Μέθοδος απαρίθμησης» και την τροποποίησή του EN ISO 11290-2:1998/Τροποποίηση 1:2004 «Τροποποίηση του μέσου απαρίθμησης».

Αν διαπιστωθεί ότι το δείγμα έχει επιμολυνθεί, θεωρείται ότι η πλειονότητα των προϊόντων έχει χαμηλά επίπεδα επιμόλυνσης με *Listeria monocytogenes*. Για να καταστεί δυνατή η εκτίμηση χαμηλών αριθμών στα δείγματα (μεταξύ 10 και 100 cfu/g), 1 ml της πρώτης αραίωσης υποβάλλεται σε δοκιμή εις διπλούν, όπως προβλέπεται στο πρότυπο EN ISO 11290-2:1998/Τροποποίηση 1:2004:

α) με επίστρωση στην επιφάνεια τριών τρυβλίων διαμέτρου 90 mm, ή

β) με επίστρωση στην επιφάνεια ενός τρυβλίου διαμέτρου 140 mm.

Λόγω της πιθανότητας ύπαρξης υψηλότερων επιπέδων επιμόλυνσης με *Listeria monocytogenes*, πρέπει να γίνει επίστρωση 0,1 ml της πρώτης αραίωσης στην επιφάνεια ενός τρυβλίου, ώστε να καταστεί δυνατή η απαρίθμηση έως $1,5 \times 10^4$ cfu/g. Η επίστρωση αυτή εκτελείται άπαξ, όπως προβλέπεται στο πρότυπο ISO 7218:2007 «Μικροβιολογία τροφίμων και ζωοτροφών – Γενικές απαιτήσεις και οδηγός μικροβιολογικών εξετάσεων».

3. **Αναλύσεις για το pH και την ενεργότητα του νερού (a_w) στα καπνιστά και τα μαριναρισμένα ψάρια**

3.1. *Προσδιορισμός του pH*

Ο προσδιορισμός του pH του δείγματος πραγματοποιείται σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO 2917:1999 «Κρέας και προϊόντα με βάση το κρέας – Μέτρηση του pH – Μέθοδος αναφοράς».

Η ανάλυση πρέπει να πραγματοποιείται στο δείγμα που υποβάλλεται σε δοκιμή κατά την άφιξη στο εργαστήριο. Για τη μέτρηση του pH του δείγματος συνιστάται η μη καταστρεπτική τεχνική που προβλέπεται στη μέθοδο ISO.

Το αποτέλεσμα πρέπει να στρογγυλοποιείται στην πλησιέστερη μονάδα pH με προσέγγιση 0,05.

3.2. *Προσδιορισμός της ενεργότητας του νερού (a_w)*

Ο προσδιορισμός της ενεργότητας του νερού (a_w) του δείγματος πραγματοποιείται σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO 21807:2004 «Μικροβιολογία τροφίμων και ζωοτροφών – Προσδιορισμός της ενεργότητας του νερού».

Η ανάλυση πρέπει να πραγματοποιείται στο δείγμα που υποβάλλεται σε δοκιμή κατά την άφιξη στο εργαστήριο. Η μέθοδος πρέπει να μπορεί να εκτελείται στο διάστημα τιμών από 0,999 έως 0,9000 και το όριο επαναληψιμότητας να αντιστοιχεί σε τυπική απόκλιση 0,002.

Η προσδιοριζόμενη τιμή πρέπει να περιέχει τουλάχιστον δύο σημαντικά ψηφία.

4. **Αποθήκευση των απομονωθέντων στελεχών**

Ένα επιβεβαιωμένο στέλεχος της *Listeria monocytogenes* ανά θετικό δείγμα αποθηκεύεται για τυχόν περαιτέρω λυσιτυπία. Αν αναπτυχθούν στελέχη της *Listeria monocytogenes* τόσο από τη μέθοδο ανίχνευσης όσο και από τη μέθοδο απαρίθμησης, αποθηκεύονται μόνο τα απομονωθέντα στελέχη από τη μέθοδο απαρίθμησης.

Τα απομονωθέντα στελέχη αποθηκεύονται από τα εθνικά εργαστήρια αναφοράς με τη χρήση κατάλληλων μεθόδων συλλογής καλλιεργειών, εφόσον εξασφαλίζεται η βιωσιμότητα των στελεχών επί τουλάχιστον δύο έτη για τη λυσιτυπία.

ΜΕΡΟΣ Δ

ΥΠΟΒΟΛΗ ΕΚΘΕΣΕΩΝ

1. **Γενικές διατάξεις**

Οι πληροφορίες που πρέπει να παρέχονται από τα κράτη μέλη, στον βαθμό που είναι διαθέσιμες ή προσβάσιμες, συνίστανται σε δύο γενικές κατηγορίες:

α) επισκόπηση του συντονισμένου προγράμματος παρακολούθησης και των αποτελεσμάτων· η επισκόπηση πρέπει να είναι υπό μορφή κειμένου·

β) επιμέρους λεπτομερή στοιχεία για κάθε δείγμα που υποβάλλεται σε δοκιμή ως μέρος του σχεδίου δειγματοληψίας· οι πληροφορίες αυτές πρέπει να υποβάλλονται υπό μορφή ανεπεξέργαστων στοιχείων, με χρήση του «λεξικού δεδομένων» και των εντύπων συλλογής στοιχείων που προβλέπονται στο άρθρο 5 παράγραφος 2.

2. **Πληροφορίες που πρέπει να περιλαμβάνονται στην επισκόπηση του συντονισμένου προγράμματος παρακολούθησης και των αποτελεσμάτων**

α) ονομασία του κράτους μέλους·

β) ημερομηνία έναρξης και περάτωσης της δειγματοληψίας και της ανάλυσης·

γ) αριθμός δειγμάτων έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων που συλλέχθηκαν από σημεία λιανικής πώλησης και αναλύθηκαν:

i) μαλακά και ημίσκληρα τυριά,

ii) συσκευασμένα καπνιστά και μαριναρισμένα ψάρια,

iii) συσκευασμένα προϊόντα με βάση το κρέας που έχουν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία·

δ) συνολικά αποτελέσματα:

επιπολασμός και αναλογία δειγμάτων που υπερβαίνουν το όριο των 100 cfu/g *Listeria monocytogenes* στα μαλακά και ημίσκληρα τυριά, τα καπνιστά και μαριναρισμένα ψάρια καθώς και τα προϊόντα με βάση το κρέας που έχουν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία, τα οποία καλύπτονται από το συντονισμένο πρόγραμμα παρακολούθησης·

ε) περιγραφή των αγορών σχετικά με τα μαλακά και ημίσκληρα τυριά, τα καπνιστά και μαριναρισμένα ψάρια καθώς και τα προϊόντα με βάση το κρέας που έχουν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία στο κράτος μέλος:

i) συνολικό απόλυτο μέγεθος της αγοράς (αν είναι διαθέσιμο),

ii) μερίδιο της αγοράς διαφόρων ειδών σημείων λιανικής πώλησης όπως: σουπερμάρκετ, μικρά καταστήματα, ειδικά ντελικατέσεν, υπαίθριες αγορές (αν είναι διαθέσιμο),

iii) μερίδιο της αγοράς εισαγόμενης (εμπόριο εντός της Ένωσης και εισαγωγές από τρίτες χώρες) και εγχώριας παραγωγής (αν είναι διαθέσιμο),

iv) μερίδιο της αγοράς διαφόρων ειδών προϊόντων (αν είναι διαθέσιμο)·

στ) σημεία λιανικής πώλησης που αποτελούν αντικείμενο δειγματοληψίας:

είδος καλυπτόμενων κατηγοριών σημείων πώλησης: π.χ. σουπερμάρκετ, μικρά καταστήματα κ.λπ.·

ζ) γεωγραφική κατανομή της δειγματοληψίας – καλυπτόμενες πόλεις (% του καλυπτόμενου ανθρώπινου πληθυσμού)·

η) περιγραφή της διαδικασίας τυχαιοποίησης για τη δειγματοληψία της λιανικής:

μηνιαία τυχαιοποίηση·

θ) παρατήρηση σχετικά με τη συνολική αντιπροσωπευτικότητα του προγράμματος δειγματοληψίας·

ι) προετοιμασία του δείγματος δοκιμής που χρησιμοποιείται για τη μέτρηση του pH·

ια) αναλυτική μέθοδος που χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της ενεργότητας του νερού (a_w).

3. **Πληροφορίες που πρέπει να περιλαμβάνονται στα επιμέρους λεπτομερή στοιχεία για κάθε δείγμα**

α) Τύπος δείγματος:

i) συσκευασμένα μαλακά και ημίσκληρα τυριά,

ii) συσκευασμένα καπνιστά και μαριναρισμένα ψάρια,

iii) συσκευασμένα προϊόντα με βάση το κρέας που έχουν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία·

β) υποτύπος δείγματος:

i) τυριά που παρασκευάζονται από νωπό/θερμισμένο/παστεριωμένο γάλα,

ii) τυριά που παρασκευάζονται από αγελαδινό/αίγειο/πρόβειο/βουβαλίσιο/ανάμεικτο γάλα,

iii) τυριά που έχουν ωριμάσει με επίχρισμα, τυριά που έχουν ωριμάσει με ευρωτομύκητες, τυριά που έχουν ωριμάσει σε άλμη ή άλλα ώριμα τυριά,

iv) προϊόντα κομμένα σε φέτες και προϊόντα που δεν είναι κομμένα σε φέτες,

v) ψάρια ψυχρής ή θερμής κάπνισης ή μαριναρισμένα ψάρια,

vi) είδος των ψαριών·

γ) συντηρητικά που χρησιμοποιούνται στα καπνιστά ή μαριναρισμένα ψάρια (όπως αναγράφονται στην επισήμανση)·

δ) η κρούστα του τυριού περιλαμβάνεται στις αναλύσεις του δείγματος; (ναι/όχι· αν ναι, τότε επίσης και η αναλογία, αν είναι διαθέσιμη)·

ε) ημερομηνία συλλογής του δείγματος·

στ) χρησιμοποίηση κατά ημερομηνία του προϊόντος που αποτελεί αντικείμενο δειγματοληψίας·

ζ) ημερομηνία παραγωγής/συσκευασίας (αν είναι διαθέσιμη)·

η) επιφανειακή θερμοκρασία του δείγματος στο σημείο λιανικής πώλησης·

θ) θερμοκρασία αποθήκευσης στο εργαστήριο έως το τέλος της διάρκειας διατήρησης·

ι) ανάλυση αμέσως μετά τη δειγματοληψία (μόνο για τα καπνιστά και τα μαριναρισμένα ψάρια)/τέλος της διάρκειας διατήρησης·

ια) ημερομηνία έναρξης της ανάλυσης στο εργαστήριο·

ιβ) ανίχνευση της *Listeria monocytogenes*:

ποιοτικά αποτελέσματα (απουσία/παρουσία σε 25 g)·

ιγ) ποσοτικοποίηση της *Listeria monocytogenes*:

ποσοτικά αποτελέσματα (cfu/g)·

ιδ) pH (μόνο για τα καπνιστά και τα μαριναρισμένα ψάρια)·

ιε) ενεργότητα του νερού (a_w) (μόνο για τα καπνιστά και τα μαριναρισμένα ψάρια)·

ιστ) κωδικός της πόλης·

ιζ) κωδικός του σημείου πώλησης·

ιη) είδος του λιανοπωλητή:

i) σουπερμάρκετ,

ii) μικρό κατάστημα/ανεξάρτητος λιανοπωλητής,

iii) ειδικό ντελικατέσεν,

iv) υπαίθρια αγορά/λαϊκή αγορά·

ιθ) χώρα παραγωγής:

όπως έχει πιστοποιηθεί, με αναφορά στο αναγνωριστικό σήμα της συσκευασίας ή των εμπορικών εγγράφων·

κ) προσυσκευασμένο:

i) συσκευασμένο σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα,

ii) συσκευασμένα σε κενό,

iii) συσκευασμένο σε επίπεδο λιανικής (μόνο για τα τυριά και τα προϊόντα με βάση το κρέας)·

κα) οργανοληπτική ποιότητα του δείγματος.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Αριθμός δειγμάτων που πρέπει να λαμβάνονται ανά κατηγορία έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων στα κράτη μέλη

(αναφέρεται στο άρθρο 4 παράγραφος 5)

Κράτος μέλος	Πληθυσμός την 1.1.2008 (στοιχεία της Eurostat)		Μέγεθος εναρμονισμένου στρωματοποιημένου δείγματος	
	N (εκατ.)	%	Κατά κατηγορία τροφίμου και στάδιο ανάλυσης (*)	Συνολικό μέγεθος δείγματος
Βέλγιο – BE	10,7	2,1	60	240
Βουλγαρία – BG	7,6	1,5	60	240
Τσεχική Δημοκρατία – CZ	10,4	2,1	60	240
Δανία – DK	5,576	1,1	60	240
Γερμανία – DE	82,2	16,5	400	1 600
Εσθονία – EE	1,3	0,3	30	120
Ιρλανδία – IE	4,4	0,9	30	120
Ελλάδα – EL	11,2	2,3	60	240
Ισπανία – ES	45,3	9,1	200	800
Γαλλία – FR	63,8	12,8	400	1 600
Ιταλία – IT	59,6	12,0	400	1 600
Κύπρος – CY	0,8	0,2	30	120
Λεττονία – LV	2,3	0,5	30	120
Λιθουανία – LT	3,4	0,7	30	120
Λουξεμβούργο – LU	0,5	0,1	30	120
Ουγγαρία – HU	10,0	2,0	60	240
Μάλτα – MT	0,4	0,1	30	120
Κάτω Χώρες – NL	16,4	3,3	60	240
Αυστρία – AT	8,3	1,7	60	240
Πολωνία – PL	38,1	7,7	200	800
Πορτογαλία – PT	10,6	2,1	60	240
Ρουμανία – RO	21,5	4,3	60	240
Σλοβενία – SI	2,0	0,4	30	120
Σλοβακία – SK	5,4	1,1	60	240
Φινλανδία – FI	5,3	1,1	60	240
Σουηδία – SE	9,2	1,8	60	240
Ηνωμένο Βασίλειο – UK	61,2	12,3	400	1 600
Σύνολο ΕΕ	497,5	100,0	3 020	12 080

(*) Για τα καπνιστά και τα μαριναρισμένα ψάρια: συλλέγονται δύο δείγματα από κάθε παρτίδα. Ένα από αυτά τα δείγματα αναλύεται την ημέρα της λήψης στο εργαστήριο και το άλλο αναλύεται στο τέλος της διάρκειας διατήρησης (βλέπε σημείο 1.2 του μέρους Γ του παραρτήματος Ι).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III

Μέγιστη χρηματοδοτική συνεισφορά της Ένωσης προς τα κράτη μέλη

(σε ευρώ)

Κράτος μέλος	Μέγιστο συνολικό ποσό για τη συγχρηματοδότηση				
	Ανίχνευση της *Listeria monocytogenes*	Καταμέτρηση της *Listeria monocytogenes*	pH	Ενεργότητα του νερού	Σύνολο
Βέλγιο – BE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Βουλγαρία – BG	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Τσεχική Δημοκρατία – CZ	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Δανία – DK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Γερμανία – DE	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Εσθονία – EE	7 200	7 200	450	600	15 450
Ιρλανδία – IE	7 200	7 200	450	600	15 450
Ελλάδα – EL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Ισπανία – ES	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Γαλλία – FR	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Ιταλία – IT	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Κύπρος – CY	7 200	7 200	450	600	15 450
Λεττονία – LV	7 200	7 200	450	600	15 450
Λιθουανία – LT	7 200	7 200	450	600	15 450
Λουξεμβούργο – LU	7 200	7 200	450	600	15 450
Ουγγαρία – HU	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Μάλτα – MT	7 200	7 200	450	600	15 450
Κάτω Χώρες – NL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Αυστρία – AT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Πολωνία – PL	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Πορτογαλία – PT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Ρουμανία – RO	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Σλοβενία – SI	7 200	7 200	450	600	15 450
Σλοβακία – SK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Φινλανδία – FI	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Σουηδία – SE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Ηνωμένο Βασίλειο – UK	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Σύνολο ΕΕ	724 800	724 800	45 300	60 400	1 555 300

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

Επικυρωμένη οικονομική έκθεση σχετικά με την εφαρμογή συντονισμένου προγράμματος παρακολούθησης της *Listeria monocytogenes* σε επιλεγμένες κατηγορίες έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων

Περίοδος στην οποία αναφέρεται η έκθεση: ..... έως .....

Δήλωση των δαπανών που πραγματοποιήθηκαν για το συντονισμένο πρόγραμμα παρακολούθησης και οι οποίες είναι επιλέξιμες για τη χρηματοδοτική συνεισφορά της Ένωσης

Αριθμός αναφοράς της απόφασης της Επιτροπής με την οποία παρέχεται χρηματοδοτική συνεισφορά από την Ένωση: .....

.....

Πραγματοποιηθείσες δαπάνες σε σχέση με	Αριθμός δοκιμών	Συνολικές δαπάνες για αναλύσεις που πραγματοποιήθηκαν κατά τη διάρκεια της περιόδου αναφοράς (σε εθνικό νόμισμα)	Συνολικές επιλέξιμες δαπάνες για τη χρηματοδοτική συνεισφορά της Ένωσης
την ανίχνευση της *Listeria monocytogenes*			
την απαρίθμηση της *Listeria monocytogenes*			
τον προσδιορισμό του pH			
την ενεργότητα του νερού (a_w)			

Δήλωση του δικαιούχου

Βεβαιώνω ότι

— οι ανωτέρω δαπάνες είναι πραγματικές και πραγματοποιήθηκαν στο πλαίσιο της εκτέλεσης των καθηκόντων που προβλέπονται στην απόφαση 2010/678/ΕΕ της Επιτροπής και ήταν απαραίτητες για τη σωστή εκτέλεση των εν λόγω καθηκόντων·

— όλα τα παραστατικά των δαπανών είναι διαθέσιμα για έλεγχο·

— δεν ζητήθηκε άλλη συνεισφορά από την Ένωση για το συγκεκριμένο συντονισμένο πρόγραμμα παρακολούθησης·

— σύμφωνα με το άρθρο 109 παράγραφος 2 του δημοσιονομικού κανονισμού που εφαρμόζεται στον γενικό προϋπολογισμό των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων [κανονισμός (ΕΚ, Ευρατόμ) αριθ. 1605/2002 του Συμβουλίου], η εν λόγω χρηματοδοτική συνεισφορά δεν επέφερε κέρδος στο κράτος μέλος.

Ημερομηνία: .....

Οικονομικός υπεύθυνος: .....

Υπογραφή: .....