32010D0678

ODLUKA KOMISIJE

od 5. studenoga 2010.

o financijskom doprinosu Unije za usklađeni program praćenja prevalencije bakterije *Listeria monocytogenes* u određenoj gotovoj hrani koji treba provesti u državama članicama

(priopćena pod brojem dokumenta C(2010) 7516)

(2010/678/EU)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 882/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o službenim kontrolama koje se provode radi provjere pridržavanja propisa o hrani i hrani za životinje te pravila o zdravlju i dobrobiti životinja ([1]), a posebno njezin članak 66.,

uzimajući u obzir Direktivu 2003/99/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 17. studenoga 2003. o praćenju zoonoza i uzročnika zoonoza ([2]), a posebno njezin članak 5.,

budući da:

(1) Uredbom (EZ) br. 882/2004 utvrđuju se, među ostalim, postupci koji uređuju financijsku potporu Unije za provedbu mjera potrebnih za osiguravanje primjene Uredbe (EZ) br. 882/2004.

(2) Direktivom 2003/99/EZ predviđeno je da se usklađeni programi praćenja mogu utvrditi, posebno kad se utvrde posebne potrebe, kako bi se procijenili rizici i odredile polazišne vrijednosti koje se odnose na zoonoze i uzročnike zoonoza.

(3) Europska agencija za sigurnost hrane (EFSA) i Europski centar za prevenciju i kontrolu bolesti izdali su 2006. ([3]) i 2007. ([4]) izvješća o trendovima i izvorima zoonoza, uzročnika zoonoza i otpornosti na antimikrobna sredstva (izvješća EFSA-ECDC). Prema tim izvješćima. u 2006. je u 25 država članica bilo zabilježeno ukupno 1 588 slučajeva listerioze (*Listeria monocytogenes*) u ljudi. Osim toga, u 2007. je u 26 država članica bilo zabilježeno 1 558 takvih slučajeva. U izvješćima su također izneseni dokazi o značajnom porastu pojave takvih slučajeva u ljudi u razdoblju 2001.-2006. Bolest često ima težak tijek i smrtnost je visoka.

(4) Zbog činjenice da se *Listeria monocytogenes* može razmnožavati u različitoj hrani već na temperaturama od samo 2 do 4 °C, posebnu zabrinutost izaziva pojava bakterije *Listeria monocytogenes* u gotovoj hrani s relativno dugim rokom valjanosti.

(5) U skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 2073/2005 od 15. studenoga 2005. o mikrobiološkim kriterijima za hranu ([5]) subjekti u poslovanju s hranom moraju u pogledu gotove hrane ispunjavati kriterije sigurnosti hrane za bakteriju *Listeria monocytogenes* u okviru dobre higijenske prakse i programa analize opasnosti i određivanja kritičnih kontrolnih točaka (HACCP).

(6) Izvješća EFSA-ECDC pokazala su da je najveći broj slučajeva neispunjavanja kriterija za bakteriju *Listeria monocytogenes* zabilježen u gotovim sirevima, gotovim proizvodima ribarstva i termički obrađenim mesnim proizvodima.

(7) Ljudi su izloženi bakteriji *Listeria monocytogenes* uglavnom putem hrane. Prevalenciju bakterije *Listeria monocytogenes* i razinu kontaminacije tom bakterijom u gotovim proizvodima ribarstva, sirevima i termički obrađenim mesnim proizvodima potrebno je, stoga, procijeniti na usklađen i usporediv način kroz usklađeni program praćenja na razini maloprodaje u svim državama članicama.

(8) Na rast bakterije *Listeria monocytogenes* u gotovoj hrani značajno utječu pH, aktivitet vode i temperatura skladištenja proizvoda. Za procjenu rasta bakterije *Listeria monocytogenes* u gotovoj hrani u različitim temperaturnim uvjetima može se koristiti modeliranje.

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

(9) Ako u zakonodavstvu Unije ne postoje odgovarajuće definicije, treba se koristiti definicijama iz Codexove opće norme za sir (CODEX STAN 283-1978, izmijenjeno 2008.) i Codexovim skupnim normama za nedozreli sir, uključujući svježi sir (CODEX STAN 221-2001, izmijenjeno 2008.), koje je izdalo Povjerenstvo Codex Alimentariusa, kako bi se zajamčio usklađeni pristup pri definiranju gotovih sireva.

(10) U svibnju 2009. radna skupina EFSA-e zadužena za praćenje prikupljanja podataka o zoonozama usvojila je izvješće o predloženim tehničkim specifikacijama za usklađeni program praćenja bakterije *Listeria monocytogenes* u određenim kategorijama gotove hrane na razini maloprodaje u EU ([1]).

(11) Kako bi se uzorkovanje još više uskladilo, uzorci se moraju uzimati na razini maloprodaje koja obuhvaća prodavaonice, supermarkete i druga slična prodajna mjesta na kojima se obavlja prodaja izravno krajnjem potrošaču.

(12) Kako bi se zajamčila povjerljivost podataka, podaci prikupljeni u okviru usklađenog programa praćenja ne bi se smjeli koristiti u druge svrhe osim u svrhe samog programa, bez prethodne suglasnosti država članica.

(13) S obzirom na važnost prikupljanja usporedivih podataka o prevalenciji bakterije *Listeria monocytogenes* u gotovoj hrani, potrebno je odobriti financijski doprinos Unije za provođenje takvog usklađenog programa praćenja.

(14) Kako bi se uzorkovanje i analize u okviru usklađenog programa mogle provoditi na usklađen način i uzimajući u obzir moguće razlike među državama članicama u pogledu vremenskog okvira, primjereno je utvrditi početak i trajanje programa.

(15) Financijski doprinos Unije treba se dodijeliti pod uvjetom da se usklađeni program praćenja provodi u skladu s ovom Odlukom i da nadležna tijela dostavljaju sve potrebne informacije u rokovima koji su u njoj utvrđeni.

(16) Radi upravne učinkovitosti svi izdaci prijavljeni za financijski doprinos Unije trebaju biti izraženi u eurima. U skladu s Uredbom Vijeća (EZ) br. 1290/2005 od 21. lipnja 2005. o financiranju zajedničke poljoprivredne politike ([2]), tečaj za izdatke u valuti koja nije euro treba biti najnoviji tečaj koji je odredila Europska središnja banka prije prvog dana u mjesecu u kojem je dotična država članica podnijela zahtjev za nadoknadu izdataka.

(17) Ova je odluka o financiranju u smislu članka 75. Uredbe Vijeća (EZ, Euratom) br. 1605/2002 od 25. lipnja 2002. o Financijskoj uredbi koja se primjenjuje na opći proračun Europskih zajednica ([3]) (Financijska uredba), članka 90. detaljnih pravila za provedbu Financijske uredbe i članka 15. Unutarnjih pravila za izvršavanje općeg proračuna Europskih zajednica.

(18) Mjere predviđene ovom Odlukom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za prehrambeni lanac i zdravlje životinja,

DONIJELA JE OVU ODLUKU:

Članak 1.

Predmet

Ovom se Odlukom uspostavlja usklađeni program praćenja prevalencije bakterije *Listeria monocytogenes* u određenim kategorijama gotove hrane iz članka 2. na razini maloprodaje te utvrđuju pravila o financijskom doprinosu koji Unija daje državama članicama za njegovu provedbu.

Članak 2.

Opseg i trajanje usklađenog programa praćenja

1. Države članice provode usklađeni program praćenja kako bi ocijenile prevalenciju bakterije *Listeria monocytogenes* u sljedećim kategorijama gotove hrane u uzorcima uzetim slučajnim odabirom na razini maloprodaje:

(a) pakiranoj (nesmrznutoj) hladno ili vruće dimljenoj ili mariniranoj (*gravad*) ribi;

(b) mekim ili polumekim sirevima, isključujući svježe sireve;

(c) pakiranim termički obrađenim mesnim proizvodima.

2. Aktivnosti uzorkovanja u okviru usklađenog programa praćenja utvrđene u stavku 1. počinju se provoditi u 2010. i traju najmanje 12 mjeseci.

Članak 3.

Definicije

Za potrebe ove Odluke primjenjuju se sljedeće definicije:

1. „gotova hrana” znači gotova hrana kako je definirana u članku 2. točki (g) Uredbe (EZ) br. 2073/2005;

2. „rok valjanosti” znači rok valjanosti kako je definiran u članku 2. točki (f) Uredbe (EZ) br. 2073/2005;

([1]) The EFSA Journal (2009) 300, 1.-66.
([2]) SL L 209, 11.8.2005., str. 1.
([3]) SL L 248, 16.9.2002., str. 1.

3. „serija” znači serija kako je definirana u članku 2. točki (e) Uredbe (EZ) br. 2073/2005;

4. „maloprodaja” znači maloprodaja kako je definirana u članku 3. stavku 7. Uredbe (EZ) br. 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. o utvrđivanju općih načela i uvjeta zakona o hrani, osnivanju Europske agencije za sigurnost hrane te utvrđivanju postupaka u područjima sigurnosti hrane ([1]); međutim, za potrebe ove Odluke maloprodaja obuhvaća samo prodavaonice, supermarkete i druga slična prodajna mjesta na kojima se obavlja prodaja izravno krajnjem potrošaču; ona ne uključuje distribucijske terminale ili centre, opskrbu pripremljenom hranom, opskrbu hranom u institucijama, tvorničke kantine, restorane i druge slične objekte u kojima se poslužuje hrana i veleprodajne trgovine;

5. „prerada” znači prerada kako je definirana u članku 2. stavku 1. točki (m) Uredbe (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane ([2]);

6. „mesni proizvodi” znači mesni proizvodi kako su definirani u točki 7.1. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla ([3]);

7. „država proizvodnje” znači država navedena na identifikacijskoj oznaci kako je utvrđena u točki 6. dijelu B odjeljka I. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 853/2004;

8. „pakirana hrana” znači hrana čija je cijela površina prekrivena propusnim ili nepropusnim ambalažnim materijalom kako bi se spriječio izravan dodir hrane s okolišem;

9. „hrana pakirana u modificiranoj atmosferi” znači hrana koja je zapakirana i hermetički zatvorena nakon što je iz pakiranja uklonjen zrak i zamijenjen strogo kontroliranom plinovitom smjesom ugljičnog dioksida, kisika i/ili dušika.

10. „vakuumski pakirana hrana” znači hrana koja je zapakirana i hermetički zatvorena nakon što je iz pakiranja uklonjen zrak;

11. „dimljena riba” znači riba konzervirana dimljenjem;

12. „marinirana (*gravad*) riba” znači riba konzervirana mariniranjem u soli i šećeru bez termičke obrade;

13. „zreli sirevi” znači sirevi koji nisu spremni za konzumaciju netom poslije proizvodnje nego se moraju držati toliko dugo na tolikoj temperaturi i pod takvim uvjetima da dođe do potrebnih biokemijskih i fizičkih promjena karakterističnih za dotičnu vrstu sira;

14. „meki sirevi” znači sirevi u kojima je udio vlage u bezmasnoj tvari veći od 67 %;

15. „polumeki sirevi” znači sirevi koji su po teksturi malo tvrđi od mekih sireva. U njima udio vlage u bezmasnoj tvari iznosi od 62 do 67 %. Polutvrdi sirevi su na opip čvrsti, ali elastični;

16. „sirevi s plemenitim plijesnima” znači sirevi u kojima je zrenje postignuto u prvom redu rastom karakterističnih plijesni u unutrašnjosti i/ili na površini sira;

17. „sirevi s mazom” znači sirevi u kojima je tijekom ili nakon zrenja kora obrađena ili prirodno kolonizirana željenim kulturama mikroorganizama, na primjer *Penicillium candidum* ili *Bervibacterium linens*. Nastali sloj ili maz čini dio kore;

18. „sirevi u salamuri” znači sirevi koji do prodaje ili pakiranja zriju i drže se u salamuri;

19. „svježi sirevi” znači sirevi slični skuti koji nisu dozrijevali, na primjer zrnati sir (*cottage*), *mozzarella*, *ricotta* i *quark*. Svježi sirevi nisu uključeni u ovaj usklađeni program praćenja.

Članak 4.

Uzorkovanje, ispitivanje i bilježenje podataka od strane država članica

1. Uzorkovanje provodi nadležno tijelo ili se ono provodi pod njegovim nadzorom.

2. Nacionalni referenti laboratoriji za bakteriju *Listeria monocytogenes* provode ispitivanja na prisutnost bakterije *Listeria monocytogenes* te ispitivanja pH vrijednosti i aktiviteta vode.

3. U svrhu provedbe ispitivanja na prisutnost bakterije *Listeria monocytogenes* te ispitivanja pH vrijednosti i aktiviteta vode, nadležno tijelo može odrediti i druge laboratorije koji nisu nacionalni referentni laboratoriji, ali koji sudjeluju u provedbi službenih kontrola vezanih uz bakteriju *Listeria monocytogenes* i ovlašteni su u tu svrhu.

4. Uzorkovanje i ispitivanja predviđeni u stavcima 1., 2. i 3., kao i bilježenje svih relevantnih podataka, provode se u skladu s tehničkim specifikacijama navedenim u Prilogu I.

5. Broj uzoraka koji se u svakoj državi članici mora uzeti po svakoj kategoriji gotove hrane naveden je u Prilogu II.

([1]) SL L 31, 1.2.2002., str. 1.
([2]) SL L 139, 30.4.2004., str. 1.
([3]) SL L 139, 30.4.2004., str. 55.

Članak 5.

Prikupljanje, ocjenjivanje, izvješćivanje i korištenje podataka na razini Unije

1. Država članica prikuplja i ocjenjuje rezultate uzorkovanja i ispitivanja na prisutnost bakterije *Listeria monocytogenes* te ispitivanja pH vrijednosti i aktiviteta vode predviđenih u članku 4. stavcima 1., 2. i 3. ove Odluke.

Ti rezultati i njihova ocjena, zajedno sa svim relevantnim podacima, uključuju se u završno izvješće o provedenom usklađenom programu praćenja, koje se dostavlja Komisiji do 31. svibnja 2012.

2. Komisija će do 30. studenoga 2010. utvrditi oblik rječnika podataka i obrasce za prikupljanje podataka kojima se nadležno tijelo mora koristiti pri sastavljanju izvješća iz stavka 1.

3. Komisija dostavlja završna izvješća iz stavka 1. Europskoj agenciji za sigurnost hrane (EFSA), koja ih pregledava, izrađuje modele predviđanja sukladnosti s kriterijima sigurnosti hrane za bakteriju *Listeria monocytogenes* te rasta mikroorganizama u različitim uvjetima skladištenja te u roku od šest mjeseci izdaje sažeto izvješće.

4. Za svako korištenje podataka koje su dostavile države članice u druge svrhe, osim u svrhe usklađenog programa praćenja, potrebna je prethodna suglasnost država članica.

5. Podaci i rezultati bit će javno dostupni u obliku koji osigurava povjerljivost pojedinačnih rezultata.

Članak 6.

Uvjeti za dodjeljivanje financijskog doprinosa Unije

1. Financijski doprinos Unije u ukupnom iznosu od 1 555 300 eura iz proračunske stavke 17 04 07 01 za pokrivanje troškova prikupljanja, ocjenjivanja i izvješćivanja iz članka 5. stavka 1. koji su povezani s ispitivanjima iz članka 4. stavka 2. dodjeljuje se državama članicama do najvećeg ukupnog iznosa za sufinanciranje utvrđenog u Prilogu III.

2. Financijski doprinos Unije predviđen stavkom 1. isplaćuje se državama članicama pod uvjetom da se usklađeni program praćenja provodi u skladu s odgovarajućim odredbama prava Unije, uključujući pravila o tržišnom natjecanju i sklapanju ugovora o javnoj nabavi, te pod uvjetom da su ispunjeni sljedeći uvjeti:

Završno izvješće o provedenom usklađenom programu praćenja mora se dostaviti Komisiji prije 31. svibnja 2012.; navedeno izvješće mora sadržavati:

i. sve podatke utvrđene u Prilogu I. dijelu D.;

ii. popratne dokaze o troškovima koje su države članice imale zbog provedbe ispitivanja; ti dokazi moraju obuhvaćati najmanje podatke iz Priloga IV.

3. U slučaju zakašnjelog podnošenja završnog izvješća iz stavka 2., financijski doprinos Unije umanjuje se za 25 % 1. srpnja 2012.,50 % 1. kolovoza 2012. i 100 % 1. rujna 2012.

Članak 7.

Maksimalni iznosi koji se nadoknađuju

Maksimalni iznosi financijskog doprinosa Unije za troškove koji se nadoknađuju državama članicama za prikupljanje, ocjenjivanje i izvješćivanje iz članka 5. stavka 1. ne prelaze sljedeće:

(a) 60 eura za svaki uzorak koji je u svrhu dokazivanja prisutnosti bakterije *Listeria monocytogenes* uzet, ocijenjen i uključen u izvješće;

(b) 60 eura za svaki uzorak koji je u svrhu određivanja broja bakterija *Listeria monocytogenes* uzet, ocijenjen i uključen u izvješće;

(c) 15 eura za svaki uzorak koji je u svrhu ispitivanja pH vrijednosti uzet, ocijenjen i uključen u izvješće;

(d) 20 eura za svaki uzorak koji je u svrhu ispitivanja aktiviteta vode (a_w) uzet, ocijenjen i uključen u izvješće.

Članak 8.

Tečajna stopa za izdatke

Ako je izdatak države članice u valuti koja nije euro, dotična ga država članica preračunava u eure primjenjujući najnoviji tečaj koji je odredila Europska središnja banka prije prvog dana u mjesecu u kojem je dotična država članica podnijela zahtjev.

Članak 9.

Adresati

Ova je Odluka upućena državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 5. studenoga 2010.

Za Komisiju

John DALLI

Član Komisije

PRILOG I.

(iz članka 4. stavka 4.)

DIO A

OPSEG UZIMANJA UZORAKA

1. **Proizvodi koji se uzorkuju**

Sljedeće kategorije gotove hrane uzorkuju se na razini maloprodaje:

1.1. *Pakirana (nesmrznuta) hladno ili vruće dimljena ili marinirana (gravad) riba*

Proizvodi koji pripadaju ovoj kategoriji moraju biti vakuumski pakirani ili pakirani u modificiranoj atmosferi.

Riba može biti narezana ili nenarezana. Pakiranje može sadržavati cijelu ribu, polovicu ribe ili jedan njezin dio. Riba može biti s kožom ili bez kože.

1.2. *Meki ili polumeki sirevi, isključujući svježe sireve*

Ovoj kategoriji pripada sir od sirovog, termički obrađenog ili pasteriziranog mlijeka bilo koje životinjske vrste. Sir može biti zreo, s mazom, s plemenitom plijesni, ili u salamuri.

Sir može biti zapakiran, među ostalim i u muslinu, ili može dolaziti u maloprodaju nezapakiran te se pakira na mjestu prodaje potrošaču.

1.3. *Pakirani termički obrađeni mesni proizvodi*

1.3.1. Proizvodi koji pripadaju ovoj kategoriji moraju biti podvrgnuti termičkoj obradi te potom obrađeni i zapakirani vakuumski ili u modificiranoj atmosferi.

1.3.2. Proizvodi koji pripadaju ovoj kategoriji obuhvaćaju i nezapakirane mesne proizvode i mesne proizvode u propusnoj ovojnici koji su narezani ili drukčije obrađeni između termičke obrade i pakiranja. Proizvodi mogu biti dimljeni nakon termičke obrade.

Ova kategorija posebno uključuje:

(a) hladne, kuhane mesne proizvode: mesne proizvode koji se obično sastoje od cijelih anatomskih ili novoformiranih struktura ili velikih dijelova tih struktura (kao što su kuhana narezana šunka i kuhani pileći fileti);

(b) kobasice;

(c) paštete.

1.3.3. Ova kategorija ne uključuje:

(a) mesne proizvode sušene nakon termičke obrade, kao što su sušeni mesni naresci;

(b) mesne proizvode termički obrađene u nepropusnoj ambalaži koji potom nisu podvrgnuti daljnjoj obradi;

(c) fermentirane mesne proizvode, uključujući fermentirane kobasice.

2. **Model uzorkovanja**

Za usklađeni program praćenja koristi se model proporcionalnog stratificiranog uzorkovanja po kojemu se svakoj državi članici dodjeljuje broj uzoraka koji je proporcionalan broju stanovnika u toj državi članici.

2.1. *Plan uzorkovanja*

2.1.1. Svaka država članica mora imati plan uzorkovanja koji se temelji na višefaznom uzorkovanju po skupinama:

(a) prvu razinu predstavljaju veći gradovi/mjesta u kojima će se uzimati uzorci;

(b) drugu razinu predstavljaju prodavaonice u maloprodaji u kojima će se uzimati uzorci;

(c) treću razinu predstavljaju različiti prehrambeni proizvodi unutar tri kategorije gotove hrane koji će se uzorkovati.

2.1.2. Nadležno tijelo mora sastaviti plan uzorkovanja u kojemu mora biti navedeno sljedeće:

(a) gradovi/mjesta uključeni u usklađeni program praćenja;

(b) vrste prodavaonica u maloprodaji koje će biti obuhvaćene i postotak uzoraka koji će se uzimati po svakoj kategoriji;

(c) vrijeme uzimanja uzoraka kroz cijelu godinu.

2.1.3. Ako su na raspolaganju odgovarajući tržišni podaci, plan uzorkovanja mora također sadržavati:

(a) vrste proizvoda koji će se uzorkovati unutar svake od tri kategorije gotove hrane;

(b) broj uzoraka koji će se uzeti od svake vrste proizvoda iz točke (a).

2.1.4. Države članice sastavljaju plan uzorkovanja prema pravilima koja su opisana dalje u tekstu te na temelju najboljih dostupnih tržišnih podataka. Ti tržišni podaci, ili pomoć u njihovu dobivanju, često se mogu dobiti od nacionalnog trgovinskog udruženja. Ako ne postoje tržišni podaci, za izradu plana uzorkovanja na središnjoj razini koristi se najbolja procjena udjela na tržištu. Ako ne postoje nikakve pouzdane tržišne informacije, nadležno će tijelo možda morati povjeriti uzorkivaču na terenu odabir vrste proizvoda koji će se uzorkovati unutar pojedine kategorije.

2.2. *Odabir ciljanih kategorija prodavaonica u maloprodaji*

Nadležna tijela odabiru prodavaonice u maloprodaji u kojima će se uzimati uzorci. Tipične vrste prodavaonica u maloprodaji koje se uključuju u uzorkovanje su: supermarketi, manje prodavaonice, specijalizirane delikatesne prodavaonice i ulične tržnice (kao što su poljoprivredne ili seoske tržnice).

Ako najveća kategorija prodavaonica (npr. supermarketi) opskrbljuje najmanje 80 % tržišta određene kategorije gotove hrane, uzorke je potrebno uzeti jedino u tim prodavaonicama. Ako to nije slučaj, dodaje se sljedeća najveća kategorija prodavaonica dok se ne pokrije najmanje 80 % tržišta.

Ako se uzorkovanje provodi u skladu s planom uzorkovanja, broj uzoraka koji se uzima za svaku kategoriju gotove hrane u svakoj vrsti prodavaonice u maloprodaji mora biti razmjeran udjelu koji ta vrsta prodavaonice ima u ciljanim vrstama prodavaonica.

2.3. *Odabir gradova ili mjesta u kojima će se uzimati uzorci*

Uzorci se uzimaju u većim gradovima/mjestima. U svakoj državi članici uzorci se moraju uzeti u najmanje dva velika grada/mjesta.

Gradovi/mjesta u kojima se uzimaju uzorci moraju zajedno pokrivati najmanje 30 % stanovnika dotične države članice. Međutim, ako je u plan uključeno osam najvećih gradova/mjesta, pokrivenost stanovništva može biti manja od 30 %.

2.4. *Odabir vremena uzorkovanja*

Razina kontaminacije bakterijom *Listeria monocytogenes* u gotovoj hrani može varirati tijekom godine. Kako bi se osigurali točni rezultati usklađenog programa praćenja, njegovo je trajanje podijeljeno na 12 jednomjesečnih razdoblja tijekom kojih se mora uzeti jednak broj uzoraka.

2.5. *Odabir gotove hrane unutar tri glavne kategorije za uzorkovanje*

Gotova hrana unutar svake od tri kategorije gotove hrane koje se moraju uzorkovati odabire se na temelju tržišnih podataka i detaljno se opisuje u planu uzorkovanja.

Nadležna tijelu mogu odlučiti da daju naputak uzorkivačima da odaberu sireve za uzorkovanje na temelju procjene njihova udjela na tržištu u skladu s nacionalnim planom uzorkovanja. Nacionalna tijela trebala bi također dati neke smjernice o približnom udjelu na tržištu glavnih vrsta hrane unutar pojedinih kategorija kako bi se dobio što reprezentativniji uzorak, npr. za sireve od sirovog/pasteriziranog mlijeka.

DIO B

PRIKUPLJANJE I PRIJEVOZ UZORAKA

1. **Vrsta uzorka i podaci o njemu**

Uzorci se uzimaju slučajnim odabirom s polica i svaki od njih mora težiti najmanje 100 g. Pri jednom obilasku maloprodajnog objekta može se uzeti više uzoraka iz svake od tri kategorije gotove hrane. Međutim, pri jednom obilasku ne smije se uzeti više od pet serija iz svake kategorije.

Za uzorkovanje se uzimaju samo zapakirana i neoštećena (zapečaćena) pakiranja kako ih je zapakirao proizvođač. Međutim, u slučaju sireva i mesnih proizvoda za uzorkovanje se mogu uzeti i proizvodi koji su zapakirani u maloprodajnom objektu.

Proizvodi uzeti za uzorkovanje moraju biti označeni naljepnicom kako bi se mogli evidentirati podaci o proizvodima. Na naljepnici moraju biti navedeni sljedeći podaci:

(a) podaci o državi proizvodnje;

(b) broj serije;

(c) rok valjanosti;

(d) upute o temperaturnim uvjetima čuvanja, ako su poznate;

(e) ostali podaci koji se obično nalaze na deklaraciji pakirane gotove hrane.

Ako na deklaraciji nisu navedeni svi podaci iz točaka od (a) do (d), uzorkivač traži od vlasnika ili upravitelja maloprodajnog objekta podatke o proizvodu i podatke s deklaracije koji nedostaju i/ili ih traži na veleprodajnom pakiranju.

Ako deklaracija na gotovoj hrani nije jasna ili je oštećena, dotični se proizvod ne uzima za uzorkovanje. Iz svake serije dimljene ili marinirane (*gravad*) ribe uzimaju se dva uzorka. Podatke na deklaraciji, kao što su broj serije i datum do kojeg se proizvod smije prodavati, moraju se dobro proučiti kako bi se osiguralo da su oba uzorka iz iste serije. Jedan od tih uzoraka mora se analizirati na dan *prijma* uzorka u laboratorij, a drugi na kraju roka valjanosti.

Za meke i polumeke sireve i termički obrađene mesne proizvode uzima se samo jedan uzorak koji se mora analizirati na kraju roka valjanosti.

Uzorci se moraju staviti u posebnu vrećicu za uzorkovanje te odmah poslati na analizu u laboratorij.

U svim se fazama moraju poduzimati mjere opreza kako bi se osiguralo da oprema korištena tijekom uzorkovanja, prijevoza i pohranjivanja ne bude kontaminirana bakterijom *Listeria monocytogenes*.

2. **Podaci o uzorcima**

Svi bitni i raspoloživi podaci o uzorku bilježe se na obrascu za uzorkovanje čiji ogledni primjerak sastavlja nadležno tijelo. Obrazac za uzorkovanje mora stalno pratiti uzorak. U slučaju uzoraka sireva koji se pakiraju u maloprodajnom objektu, može biti potrebno zatražiti informacije o dotičnom proizvodu i podatke s deklaracije i/ili potražiti te informacije i podatke na veleprodajnom pakiranju.

Prilikom uzimanja uzorka, mjeri se temperatura na površini zapakiranog uzorka te se bilježi na obrascu za uzorkovanje.

Svaki uzorak i njemu pripadajući obrazac za uzorkovanje moraju biti označeni jedinstvenim brojem koji se mora koristiti od uzorkovanja do ispitivanja. U tu se svrhu nadležno tijelo koristi sustavom jedinstvenog brojčanog označavanja.

3. **Prijevoz uzoraka**

Uzorci se prevoze u rashladnim spremnicima i čuvaju na temperaturi između 2 i 8 °C te moraju biti zaštićeni od vanjske kontaminacije tijekom prijevoza.

Svi uzorci gotove hrane moraju stići u laboratorij u roku od 24 sata od uzorkovanja.

U iznimnim okolnostima prijevoz može trajati dulje od 24 sata. Međutim, prijevoz ne smije trajati dulje od 48 sati i ni u kojem slučaju ne smije dovesti do toga da se ispitivanje provodi nakon isteka roka do kojeg se mora prodati proizvod uzet za uzrokovanje.

DIO C

PRIPREMA UZORKA I ANALITIČKE METODE

1. **Zaprimanje uzoraka**

1.1. *Opća pravila*

Po zaprimanju uzoraka laboratoriji provjeravaju podatke koje je uzorkivač zabilježio na obrascu za uzorkovanje te popunjavaju odgovarajuće dijelove tog obrasca. Svi se primljeni uzorci pregledavaju kako bi se osiguralo da ambalaža korištena za prijevoz nije oštećena prije pohranjivanja. Uzorci čija je temperatura pri zaprimanju veća od 8 °C odbijaju se, osim ako je njihova temperatura u maloprodajnom objektu bila veća od 8 °C.

Ne dovodeći u pitanje točku 1.2., svi se uzorci čuvaju rashlađeni do isteka roka valjanosti.

U slučajevima u kojima se uzorci moraju pohraniti do isteka roka valjanosti, čuvaju se rashlađeni:

(a) na temperaturi čuvanja koja je navedena na deklaraciji na pakiranju. Ako je na deklaraciji naveden raspon temperature, uzorak se mora čuvati na gornjoj granici raspona temperature;

(b) ako na deklaraciji na pakiranju nije navedena posebna temperatura čuvanja, uzorak se mora čuvati na:

i. najvećim temperaturama hlađenja propisanim zakonodavstvom ili smjernicama koje su na snazi u državi članici u kojoj je uzorak uzet, uz dopušteno odstupanje od ± 2 °C;

ii. temperaturi od 8 °C (± 2 °C) ako takvo zakonodavstvo ili smjernice ne postoje.

Ako rok valjanosti uzorkovanog proizvoda istječe preko vikenda ili državnog praznika, uzorak se mora ispitati zadnji radni dan prije isteka roka valjanosti.

1.2. *Posebna pravila za dimljenu i mariniranu (gravad) ribu*

Jedan od dva uzorka analizira se u roku od 24 sata od dolaska u laboratorij. Ako se taj uzorak ne analizira odmah po dolasku, mora se prije analize čuvati rashlađen u laboratoriju na 3 °C (± 2 °C).

Drugi se uzorak čuva rashlađen do isteka roka valjanosti.

2. **Priprema uzorka i početne suspenzije**

U svim se fazama mora spriječiti unakrsna kontaminacija među uzorcima i kontaminacija iz okoliša. Uzorci se uklanjaju čim počne laboratorijska analiza. Ako se analiza prekine, na primjer zbog neprihvatljivih odstupanja u postupku analize, moraju se nabaviti novi uzorci.

Za početno razrjeđenje uzima se cijeli proizvod ili reprezentativni ispitni uzorak mase 100 do 150 g. Uzorak hrane se uzima tako da zauzima površinu koja odražava dio koji bi bio konzumiran (npr. 20 % kore/površine i 80 % unutrašnjosti proizvoda). Ako je pakirani proizvod narezan, reprezentativni se uzorak uzima od više od jednog narezanog dijela proizvoda. Ispitni uzorak se izreže na manje komade te se pomoću sterilnog instrumenta i primjenom aseptične tehnike prenese u vrećicu *stomacher*. Od te se smjese uzme ispitni uzorak od 10 g za određivanje broja bakterija i ispitni uzorak od 25 g za dokazivanje prisutnosti bakterija.

Volumenu ispitnog uzorka (10 g) dodaje se deveterostruki volumen (90 g) otopine za razrjeđenje te se smjesa homogenizira u *stomacheru* ili pomoću pulsatora 1 do 2 minute.

Kao otopina za razrjeđenje za opću uporabu može se koristiti puferirana peptonska voda kako je opisana u normi EN ISO 11290-2 „Mikrobiologija hrane i hrane za životinje – Horizontalna metoda za dokazivanje prisutnosti i određivanje broja bakterija *Listeria monocytogenes* – 2. dio: Metoda određivanja broja”.

Za razrjeđenje sira, umjesto puferirane peptonske vode može se koristiti otopina natrijeva citrata kako je opisana u normi EN ISO 6887-5 „Mikrobiologija hrane i hrane za životinje – Priprema ispitnih uzoraka, početne suspenzije i decimalnih razrjeđenja za mikrobiološko ispitivanje – 5. dio: Posebna pravila za pripremu mlijeka i mliječnih proizvoda".

Analize za dokazivanje prisutnosti i određivanje broja bakterija *Listeria monocytogenes* provode se u skladu sa sljedećim:

(a) za uzorke dimljene i marinirane (*gravad*) ribe moraju se obaviti dvije serije analiza:

i. odmah nakon uzimanja uzoraka na razini maloprodaje; i

ii. na kraju roka valjanosti;

(b) za uzorke mekih i polumekih sireva te uzorke termički obrađenih mesnih proizvoda analize se moraju obaviti samo na kraju roka valjanosti.

2.1. *Dokazivanje prisutnosti bakterije Listeria monocytogenes*

Dokazivanje prisutnosti bakterije *Listeria monocytogenes* provodi se u skladu sa izmijenjenom verzijom norme EN ISO 11290-1:1996 „Mikrobiologija hrane i hrane za životinje – Horizontalna metoda za dokazivanje prisutnosti i određivanje broja bakterija *Listeria monocytogenes* – 1. dio: Metoda dokazivanja prisutnosti".

2.2. *Određivanje broja bakterija Listeria monocytogenes*

Određivanje broja bakterija *Listeria monocytogenes* provodi se u skladu s normom EN ISO 11290-2:1998 „Mikrobiologija hrane i hrane za životinje – Horizontalna metoda za dokazivanje prisutnosti i određivanje broja bakterija *Listeria monocytogenes* – 2. dio: Metoda određivanja broja" i njezinom izmjenom EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004 „Modifikacija podloge za određivanje broja".

Ako se utvrdi da je uzorak kontaminiran, pretpostavlja se da je u većini proizvoda niska razina kontaminacije bakterijom *Listeria monocytogenes*. Kako bi se mogao procijeniti mali broj bakterija u uzorcima (između 10 i 100 cfu/g), 1 ml osnovnog razrjeđenja ispituje se u duplikatu kako je navedeno u EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004, i to:

(a) širenjem razmaza po površini triju podloga promjera 90 mm; ili

(b) širenjem razmaza po površini jedne podloge promjera 140 mm.

Budući da bi razine kontaminacije bakterijom *Listeria monocytogenes* mogle biti veće, 0,1 ml osnovnog razrjeđenja mora se razmazati po površini jedne podloge kako bi se omogućilo brojenje do $1,5 \times 10^4$ cfu/g. Širenje razmaza po podlozi provodi se samo jednom kako je to predviđeno normom ISO 7218-2007 „Mikrobiologija hrane i hrane za životinje – Opći zahtjevi i upute za mikrobiološka ispitivanja".

3. **Ispitivanje pH vrijednosti i aktiviteta vode (a_w) u dimljenoj i mariniranoj (*gravad*) ribi**

3.1. *Određivanje pH vrijednosti*

Određivanje pH vrijednosti uzorka provodi se u skladu s normom EN ISO 2917:1999 „Meso i mesni proizvodi – Mjerenje pH – Referentna metoda".

Analiza mora biti provedena na uzorku ispitanom po prispijeću u laboratorij. Za mjerenje pH vrijednosti uzorka preporučuje se primjena nedestruktivne tehnike koja je navedena u normi ISO.

Rezultat se mora prijaviti zaokružen na najbližu 0.05 jedinicu pH.

3.2. *Određivanje aktiviteta vode (a_w)*

Aktivitet vode (a_w) u uzorku određuje se u skladu s normom EN ISO 21807:2004 „Mikrobiologija hrane i hrane za životinje – Određivanje aktiviteta vode".

Analiza mora biti provedena na uzorku ispitanom po prispijeću u laboratorij. Metoda mora moći funkcionirati u rasponu od 0,999 do 0,9000, a granica ponovljivosti mora odgovarati standardnoj devijaciji od 0,002.

Prijavljena vrijednost mora sadržavati barem dvije značajne znamenke.

4. **Pohrana izolata**

Po svakom pozitivnom uzorku pohranjuje se jedan potvrđeni soj bakterije *Listeria monocytogenes* za moguću kasniju tipizaciju. Ako su sojevi bakterije *Listeria monocytogenes* dobiveni i metodom dokazivanja prisutnosti i metodom određivanja broja, pohranjuju se samo izolati dobiveni metodom određivanja broja.

Izolate pohranjuju nacionalni referentni laboratoriji primjenom odgovarajućih metoda prikupljanja kultura, pod uvjetom da one osiguravaju preživljavanje soja za potrebe tipizacije tijekom najmanje 2 godine.

DIO D

IZVJEŠĆIVANJE

1. **Opće odredbe**

Informacije koje države članice moraju dostaviti, u mjeri u kojoj su one raspoložive i dostupne, dijele se u dvije šire kategorije:

(a) opći pregled usklađenog programa praćenja i rezultata; pregled mora biti u obliku tekstualnog izvješća;

(b) pojedinačni detaljni podaci o svakom uzorku ispitanom u okviru plana uzorkovanja; te se informacije moraju dostaviti u obliku neobrađenih podataka korištenjem „rječnika podataka" i obrazaca za prikupljanje podataka iz članka 5. stavka 2.

2. **Podaci koji se moraju navesti u općem pregledu usklađenog programa praćenja i rezultata**

(a) ime države članice;

(b) datum početka i završetka uzorkovanja i analize;

(c) broj analiziranih uzoraka gotove hrane uzetih u maloprodajnim objektima:

i. mekih i polumekih sireva;

ii. pakirane dimljene i marinirane (*gravad*) ribe;

iii. pakiranih termički obrađenih mesnih proizvoda;

(d) sveukupni rezultati:

prevalencija te udio uzoraka koji prelaze graničnu vrijednost od 100 cfu/g bakterije *Listeria monocytogenes* u mekim i polumekim sirevima, dimljenoj i mariniranoj (*gravad*) ribi te termički obrađenim mesnim proizvodima koji su obuhvaćeni usklađenim programom praćenja;

(e) opis tržišta mekim i polumekim sirevima, dimljenom i mariniranom (*gravad*) ribom te termički obrađenim mesnim proizvodima u državi članici:

i. ukupna apsolutna veličina tržišta (ako je podatak raspoloživ);

ii. tržišni udio različitih vrsta maloprodajnih objekata, kao što su supermarketi, manje prodavaonice, specijalizirane delikatesne prodavaonice, tržnice (ako je podatak raspoloživ);

iii. tržišni udio uvezenih (trgovina unutar Unije i uvoz iz trećih zemalja) i domaćih proizvoda (ako je podatak raspoloživ);

iv. tržišni udio različitih vrsta proizvoda (ako je podatak raspoloživ);

(f) maloprodajni objekti u kojima su uzeti uzorci:

vrsta obuhvaćenih kategorija maloprodajnih objekata, npr. supermarketi, manje prodavaonice itd.;

(g) geografska distribucija uzorkovanja – obuhvaćeni gradovi/mjesta (% obuhvaćenih stanovnika);

(h) opis postupka slučajnog odabira uzoraka na razini maloprodaje:

mjesečni slučajni odabir;

(i) napomene o ukupnoj reprezentativnosti programa uzorkovanja;

(j) priprema ispitnog uzorka korištenog za mjerenje pH vrijednosti;

(k) analitička metoda korištena za određivanje aktiviteta vode (a_w).

3. **Informacije koje se moraju uključiti u pojedinačne detaljne podatke o svakom uzorku**

(a) Vrsta uzorka:

i. pakirani meki i polumeki sirevi;

ii. pakirana dimljena i marinirana (*gravad*) riba;

iii. pakirani termički obrađeni mesni proizvodi;

(b) podvrsta uzorka:

i. sirevi od sirovog/termički obrađenog/pasteriziranog mlijeka;

ii. sirevi od kravljeg/kozjeg/ovčjeg/bivoljeg/miješanog mlijeka;

iii. sirevi s mazom, plemenitom plijesni, u salamuri ili drugi zreli sirevi;

iv. narezani i nenarezani proizvodi;

v. hladno/vruće dimljena ili marinirana (*gravad*) riba;

vi. vrsta ribe;

(c) konzervansi korišteni za dimljenu ili mariniranu (*gravad*) ribu (kako su navedeni na deklaraciji);

(d) kora sira uključena u analizu uzorka (da/ne; ako je odgovor da, navesti u kojem omjeru, ako je podatak raspoloživ);

(e) datum uzimanja uzorka;

(f) rok uporabe uzorkovanog proizvoda;

(g) datum proizvodnje/pakiranja (ako je podatak raspoloživ);

(h) površinska temperatura uzorka u maloprodajnom objektu;

(i) temperatura čuvanja u laboratoriju do isteka roka valjanosti;

(j) analiza odmah nakon uzorkovanja (samo za dimljenu i mariniranu (*gravad*) ribu)/na kraju roka valjanosti;

(k) datum početka analize u laboratoriju;

(l) dokazivanje prisutnosti bakterije *Listeria monocytogenes:*

kvalitativni rezultati (odsutnost/prisutnost u 25 g);

(m) određivanje broja bakterija *Listeria monocytogenes:*

kvantitativni rezultati (cfu/g);

(n) pH (samo za dimljenu i mariniranu (*gravad*) ribu);

(o) aktivitet vode (a_w) (samo za dimljenu i mariniranu (*gravad*) ribu);

(p) šifra grada/mjesta;

(q) šifra maloprodajnog objekta;

(r) vrsta maloprodajnog objekta:

i. supermarket;

ii. manja prodavaonica/samostalni prodavač na malo;

iii. specijalizirana delikatesna prodavaonica;

iv. ulična tržnica/poljoprivredna tržnica;

(s) država proizvodnje:

kako je utvrđena na temelju identifikacijske oznake na pakiranju ili u komercijalnim dokumentima;

(t) pretpakirano:

i. pakirano u modificiranoj atmosferi;

ii. vakuumski pakirano;

iii. pakirano na razini maloprodaje (samo za sireve i mesne proizvode);

(u) organoleptička kvaliteta uzorka.

PRILOG II.

Broj uzoraka koji se u državama članicama mora uzeti po svakoj kategoriji gotove hrane

(iz članka 4. stavka 5.)

Država članica	Stanovništvo na dan 1.1.2008. (podaci Eurostat)		Usklađena veličina stratificiranog uzorka	
	N (milijuna)	%	Po kategoriji hrane i fazi analize (*)	Ukupna veličina uzorka
Belgija – BE	10,7	2,1	60	240
Bugarska – BG	7,6	1,5	60	240
Češka Republika – CZ	10,4	2,1	60	240
Danska – DK	5,576	1,1	60	240
Njemačka – DE	82,2	16,5	400	1 600
Estonija – EE	1,3	0,3	30	120
Irska – IE	4,4	0,9	30	120
Grčka – EL	11,2	2,3	60	240
Španjolska – ES	45,3	9,1	200	800
Francuska – FR	63,8	12,8	400	1 600
Italija – IT	59,6	12,0	400	1 600
Cipar – CY	0,8	0,2	30	120
Latvija – LV	2,3	0,5	30	120
Litva – LT	3,4	0,7	30	120
Luksemburg – LU	0,5	0,1	30	120
Mađarska – HU	10,0	2,0	60	240
Malta – MT	0,4	0,1	30	120
Nizozemska – NL	16,4	3,3	60	240
Austrija – AT	8,3	1,7	60	240
Poljska – PL	38,1	7,7	200	800
Portugal – PT	10,6	2,1	60	240
Rumunjska – RO	21,5	4,3	60	240
Slovenija – SI	2,0	0,4	30	120
Slovačka – SK	5,4	1,1	60	240
Finska – FI	5,3	1,1	60	240
Švedska – SE	9,2	1,8	60	240
Ujedinjena Kraljevina – UK	61,2	12,3	400	1 600
Ukupno EU	497,5	100,0	3 020	12 080

(*) Za dimljenu i mariniranu (*gravad*) ribu: iz svake se serije uzimaju dva uzorka. Jedan od tih uzoraka analizira se na dan *prijma* u laboratorij, a drugi na kraju roka valjanosti (vidjeti točku 1.2. dijela C Priloga I.).

PRILOG III.

Maksimalni financijski doprinos Unije državama članicama

(u eurima)

Država članica	Maksimalni ukupni iznos za sufinanciranje				
	Dokazivanja prisutnosti bakterije *Listeria monocytogenes*	Određivanja broja bakterija *Listeria monocytogenes*	Određivanja pH	Određivanja aktiviteta vode	Ukupno
Belgija – BE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Bugarska – BG	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Češka Republika – CZ	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Danska – DK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Njemačka – DE	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Estonija – EE	7 200	7 200	450	600	15 450
Irska – IE	7 200	7 200	450	600	15 450
Grčka – EL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Španjolska – ES	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Francuska – FR	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Italija – IT	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Cipar – CY	7 200	7 200	450	600	15 450
Latvija – LV	7 200	7 200	450	600	15 450
Litva – LT	7 200	7 200	450	600	15 450
Luksemburg – LU	7 200	7 200	450	600	15 450
Mađarska – HU	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Malta – MT	7 200	7 200	450	600	15 450
Nizozemska – NL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Austrija – AT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Poljska – PL	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Portugal – PT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Rumunjska – RO	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Slovenija – SI	7 200	7 200	450	600	15 450
Slovačka – SK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Finska – FI	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Švedska – SE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Ujedinjena Kraljevina – UK	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Ukupno EU	724 800	724 800	45 300	60 400	1 555 300

PRILOG IV.

Potvrđeno financijsko izvješće o provedbi usklađenog programa praćenja bakterije *Listeria monocytogenes* u odabranim kategorijama gotove hrane

Izvještajno razdoblje ..... do .....

Izjava o troškovima usklađenog programa praćenja koji su prihvatljivi za financijski doprinos Unije

Referentni broj odluke Komisije o financijskom doprinosu Unije: .....

.....

Nastali troškovi vezani za	Broj provedenih ispitivanja	Ukupni troškovi nastali u izvještajnom razdoblju (u nacionalnoj valuti)	Ukupni troškovi prihvatljivi za financijski doprinos Unije
Dokazivanje prisutnosti bakterije *Listeria monocytogenes*			
Određivanje broja bakterija *Listeria monocytogenes*			
Određivanje pH			
Određivanje aktiviteta vode (a_w)			

Izjava korisnika

Potvrđujem

— da su gore navedeni troškovi istiniti, da su nastali pri provedbi zadaća propisanih Odlukom Komisije 2010/678/EU i da su bili nužni za pravilno obavljanje tih zadaća,

— da su svi prateći dokumenti koji opravdavaju troškove dostupni za reviziju,

— da za ovaj usklađeni program praćenja nije zatražen nikakav drugi doprinos Unije,

— da u skladu s člankom 109.2. Financijske uredbe koja se primjenjuje na opći proračun Europskih zajednica (Uredba Vijeća (EZ, Euratom) br. 1605/2002) iz ovih bespovratnih sredstva država članica nije ostvarila nikakvu dobit.

Datum: .....

Osoba odgovorna za financije: .....

Potpis: .....