

DECYZJA KOMISJI

z dnia 5 listopada 2010 r.

dotycząca wkładu finansowego Unii na rzecz skoordynowanego programu monitorowania występowania *Listeria monocytogenes* w niektórych rodzajach żywności gotowej do spożycia przeprowadzanego w państwach członkowskich

(notyfikowana jako dokument nr C(2010) 7516)

(2010/678/UE)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt⁽¹⁾, w szczególności jego art. 66,

uwzględniając dyrektywę 2003/99/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 listopada 2003 r. w sprawie monitorowania chorób odzwierzęcych i odzwierzęcych czynników chorobotwórczych⁽²⁾, w szczególności jej art. 5,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 ustanawia między innymi procedury regulujące wkład finansowy Unii na środki niezbędne do zapewnienia stosowania rozporządzenia (WE) nr 882/2004.
- (2) Dyrektywa 2003/99/WE przewiduje możliwość ustanowienia skoordynowanych programów monitorowania, zwłaszcza w przypadku określenia szczególnych potrzeb w celu oceny ryzyka lub ustanowienia wartości referencyjnych w odniesieniu do chorób odzwierzęcych i odzwierzęcych czynników chorobotwórczych.
- (3) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) oraz Europejskie Centrum ds. Zapobiegania i Kontroli Chorób (ECDC) opublikowały sprawozdania w sprawie tendencji w chorobach odzwierzęcych i ich źródeł, odzwierzęcych czynników chorobotwórczych oraz oporności przeciwdrobnoustrojowej w Unii w 2006 r.⁽³⁾ i 2007 r.⁽⁴⁾ (sprawozdania EFSA-ECDC). Według tych sprawozdań w 2006 r. w 25 państwach członkowskich odnotowano łącznie 1 588 przypadków listeriozy (*Listeria monocytogenes*) u ludzi. Ponadto w 2007 r. odnotowano 1 558 takich przypadków w 26 państwach

członkowskich. W sprawozdaniach wykazano również znaczny wzrost występowania takich przypadków u ludzi w latach 2001–2006. Choroba jest często ciężka, a umieralność wysoka.

- (4) Fakt, że *Listeria monocytogenes* jest w stanie rozmnażać się w żywności różnego rodzaju już w temperaturach tak niskich jak 2–4°C, sprawia, iż występowanie *Listeria monocytogenes* w żywności gotowej do spożycia ze stosunkowo długim okresem przydatności do spożycia jest szczególnie niepokojące.
- (5) Zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych⁽⁵⁾ podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mają przestrzegać kryteriów bezpieczeństwa żywności dotyczących *Listeria monocytogenes* dla żywności gotowej do spożycia w ramach dobrej praktyki higienicznej oraz analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).
- (6) W sprawozdaniach EFSA-ECDC wskazano, że najwyższy odsetek przypadków niezgodności z kryteriami dotyczącymi *Listeria monocytogenes* odnotowano w gotowych do spożycia serach, produktach rybołówstwa oraz wyrobach mięsnych poddawanych obróbce cieplnej.
- (7) Ludzie są narażeni na *Listeria monocytogenes* głównie na drodze kontaktu z żywnością. Dlatego też występowanie i poziom zanieczyszczenia *Listeria monocytogenes* produktów rybołówstwa gotowych do spożycia, serów oraz wyrobów mięsnych poddawanych obróbce cieplnej powinny zostać oszacowane w zharmonizowany i porównywalny sposób przy pomocy skoordynowanego programu monitorowania na poziomie handlu detalicznego we wszystkich państwach członkowskich.
- (8) Na wzrost *Listeria monocytogenes* w produkcie gotowym do spożycia mają wpływ pH, aktywność wody oraz temperatura przechowywania produktu. Możliwe jest stworzenie modelu do oszacowania wzrostu *Listeria monocytogenes* w produkcie gotowym do spożycia w różnych warunkach temperaturowych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 165 z 30.4.2004, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 325 z 12.12.2003, s. 31.

⁽³⁾ Dziennik EFSA (2007), s. 130.

⁽⁴⁾ Dziennik EFSA (2009), s. 223.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 1.

- (9) W przypadku braku stosownych definicji w prawodawstwie unijnym należy stosować definicje z Kodeksu Żywnościowego, z ogólnej normy dotyczącej sera (CODEX STAN 283-1978, zmiana z 2008 r.) oraz z Kodeksu Żywnościowego, z normy grupowej dotyczącej sera niedojrzewającego, w tym sera świeżego (CODEX STAN 221-2001, zmiana z 2008 r.) wydanych przez Komisję Codex Alimentarius w celu zapewnienia zharmonizowanego podejścia w definiowaniu serów gotowych do spożycia.
- (10) W maju 2009 r. grupa zadaniowa EFSA ds. gromadzenia danych o chorobach odzwierzęcych przyjęła sprawozdanie w sprawie proponowanych specyfikacji technicznych dotyczących skoordynowanego programu monitorowania *Listeria monocytogenes* w niektórych kategoriach żywności gotowej do spożycia na poziomie handlu detalicznego w UE ⁽¹⁾.
- (11) Aby w dalszym stopniu zharmonizować etap pobierania próbek, próbki pobiera się na poziomie detalicznym, obejmującym sklepy, supermarkety i inne podobne punkty sprzedaży, które sprzedają towary bezpośrednio konsumentowi końcowemu.
- (12) Dane zgromadzone w ramach skoordynowanego programu monitoringu nie powinny być wykorzystywane do innych celów niż ten program bez wcześniejszego uzgodnienia z państwami członkowskimi w celu zagwarantowania poufności danych.
- (13) Ze względu na duże znaczenie gromadzenia porównywalnych danych dotyczących występowania *Listeria monocytogenes* w żywności gotowej do spożycia należy przyznać wkład finansowy Unii na prowadzenie takiego skoordynowanego programu monitorowania.
- (14) Aby ułatwić pobieranie próbek i przeprowadzanie analiz w ramach skoordynowanego programu w zharmonizowany sposób, biorąc pod uwagę ewentualne różnice w ramach czasowych pomiędzy państwami członkowskimi, należy ustalić początek i czas trwania programu.
- (15) Wkład finansowy Unii powinien zostać przyznany, pod warunkiem że skoordynowany program monitorowania jest przeprowadzany zgodnie z niniejszą decyzją oraz pod warunkiem dostarczenia przez właściwe organy wszelkich niezbędnych informacji w terminach w niej przewidzianych.
- (16) Dla większej wydajności administracyjnej wszelkie wydatki przedstawione w celu uzyskania wkładu finansowego Unii powinny być wyrażone w euro. Zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 1290/2005 z dnia 21 czerwca 2005 r. w sprawie finansowania wspólnej polityki rolnej ⁽²⁾ kursem wymiany dla wydatków w walucie innej niż euro powinien być ostatni kurs ustalony przez Europejski Bank Centralny przed pierwszym dniem miesiąca, w którym dane państwo członkowskie złożyło wniosek o zwrot kosztów.
- (17) Niniejsza decyzja stanowi decyzję finansową w rozumieniu art. 75 rozporządzenia Rady (WE, Euratom) nr 1605/2002 z dnia 25 czerwca 2002 r. w sprawie rozporządzenia finansowego mającego zastosowanie do budżetu ogólnego Wspólnot Europejskich ⁽³⁾ (rozporządzenie finansowe) oraz art. 90 szczegółowych zasad wykonania rozporządzenia finansowego oraz art. 15 wewnętrznych zasad wykonywania budżetu ogólnego Wspólnot Europejskich.
- (18) Środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Przedmiot

Niniejsza decyzja ustanawia skoordynowany program monitorowania występowania *Listeria monocytogenes* w niektórych kategoriach żywności gotowej do spożycia wymienionych w art. 2 na poziomie handlu detalicznego oraz zasady przyznawania wkładu finansowego Unii państwom członkowskim w celu jego wdrażania.

Artykuł 2

Zakres i czas trwania skoordynowanego programu monitorowania

1. Państwa członkowskie przeprowadzają skoordynowany program monitorowania w celu oceny występowania *Listeria monocytogenes* w następujących kategoriach żywności gotowej do spożycia, w próbkach wybieranych losowo na poziomie handlu detalicznego:

- a) pakowane (niemrożone) wędzone na ciepło lub zimno ryby lub produkty rybne „Gravad”;
- b) sery miękkie i półmiękkie, z wyłączeniem serów świeżych;
- c) pakowane wyroby mięsne poddawane obróbce cieplnej.

2. Pobieranie próbek w ramach skoordynowanego programu monitorowania określonego w ust. 1 zostanie przeprowadzone w okresie rozpoczynającym się w 2010 r. i trwającym przynajmniej 12 miesięcy.

Artykuł 3

Definicje

Dla celów niniejszej decyzji stosuje się następujące definicje:

- 1) „żywność gotowa do spożycia” oznacza żywność gotową do spożycia zgodnie z definicją w art. 2 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 2073/2005;
- 2) „okres przydatności do spożycia” oznacza okres przydatności do spożycia zgodnie z definicją w art. 2 lit. f) rozporządzenia (WE) nr 2073/2005;

⁽¹⁾ Dziennik EFSA (2009) 300, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 209 z 11.8.2005, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 248 z 16.9.2002, s. 1.

- 3) „partia” oznacza partię zgodnie z definicją w art. 2 lit. e) rozporządzenia (WE) nr 2073/2005;
- 4) „handel detaliczny” oznacza handel detaliczny zgodnie z definicją w art. 3 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności⁽¹⁾; jednakże na potrzeby niniejszej decyzji handel detaliczny obejmuje wyłącznie sklepy, supermarkety i inne podobne punkty sprzedaży sprzedające bezpośrednio konsumentowi końcowemu; nie obejmuje on terminali dystrybucyjnych, centrów dystrybucji, działalności cateringowej, cateringu instytucjonalnego, stołówek zakładowych, restauracji ani innych podobnych działań związanych z usługami żywnościowymi oraz hurtowni;
- 5) „przetwarzanie” oznacza przetwarzanie zgodnie z definicją w art. 2 ust. 1 lit. m) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych⁽²⁾;
- 6) „wyroby mięsne” oznaczają wyroby mięsne zgodnie z definicją w pkt 7.1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego⁽³⁾;
- 7) „kraj produkcji” oznacza kraj wskazany na znaku identyfikacyjnym przewidzianym w załączniku II sekcja I część B pkt 6 do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 8) „żywność pakowana” oznacza żywność, której cała powierzchnia została przykryta przepuszczalnym lub nieprzepuszczalnym materiałem do pakowania w celu zapobieżenia bezpośredniemu kontaktowi żywności ze środowiskiem;
- 9) „żywność pakowana w atmosferze modyfikowanej” oznacza żywność, która została opakowana i hermetycznie zamknięta po usunięciu z opakowania powietrza i zastąpieniu go ściśle kontrolowaną mieszaniną gazów składającą się z dwutlenku węgla, tlenu lub azotu;
- 10) „żywność pakowana próżniowo” oznacza żywność, która została opakowana i hermetycznie zamknięta po usunięciu powietrza z opakowania;
- 11) „wędzone ryby” oznaczają ryby konserwowane poprzez wędzenie;
- 12) „produkty rybne »Gravad«” oznaczają ryby peklowane w soli i cukrze bez obróbki cieplnej;
- 13) „sery dojrzewające” oznaczają sery, które nie są gotowe do spożycia wkrótce po wytworzeniu, lecz muszą być przechowywane przez taki okres czasu, w takiej temperaturze i w takich warunkach, które wywołają niezbędne zmiany biochemiczne i fizyczne charakterystyczne dla danego sera;
- 14) „sery miękkie” oznaczają sery, w których zawartość wilgoci w masie beztłuszczowej jest wyższa niż 67 %;
- 15) „sery półmiękkie” oznaczają sery o konsystencji tylko nieco twardszej od serów miękkich. Procentowa zawartość wilgoci w tych serach wynosi w masie beztłuszczowej 62–67 %. Charakteryzuje je jędrna, lecz elastyczna konsystencja;
- 16) „dojrzewające sery pleśniowe” oznaczają sery, których dojrzewanie obejmuje przede wszystkim wystąpienie charakterystycznego wzrostu pleśni wewnątrz lub na powierzchni sera;
- 17) „dojrzewające sery maziowe” oznaczają sery, których skórka w trakcie dojrzewania lub po nim została poddana obróbce lub naturalnie skolonizowana odpowiednimi kulturami mikroorganizmów, np. *Penicillium candidum* lub *Brevibacterium linens*. Powstała w ten sposób warstwa maziowa stanowi część skórki;
- 18) „dojrzewające sery solankowe” oznaczają sery dojrzewające i przechowywane w solance do momentu ich sprzedaży lub pakowania;
- 19) „sery świeże” oznaczają sery twarogowe, które nie podlegają dojrzewaniu, np. serek wiejski, mozzarella, ricotta i twaróg. Sery świeże nie są objęte niniejszym skoordynowanym programem monitorowania.

Artykuł 4

Pobieranie próbek, analizy i rejestrowanie danych przez państwa członkowskie

1. Pobieranie próbek przeprowadzane jest przez właściwy organ lub pod jego nadzorem.
2. Krajowe laboratoria referencyjne w zakresie *Listeria monocytogenes* wykonują analizy na obecność *Listeria monocytogenes*, analizy pH oraz aktywności wody.
3. Właściwy organ może też wyznaczyć inne laboratoria niż krajowe laboratoria referencyjne, które są akredytowane i zaangażowane w urzędowe kontrole w zakresie *Listeria monocytogenes*, do przeprowadzenia analiz na obecność *Listeria monocytogenes*, analiz pH oraz aktywności wody.
4. Pobieranie próbek i analizy, o których mowa w ust. 1, 2 i 3, oraz rejestrowanie wszystkich istotnych danych odbywa się zgodnie ze specyfikacjami technicznymi określonymi w załączniku I.
5. Liczba próbek do pobrania w poszczególnych kategoriach żywności gotowej do spożycia w każdym państwie członkowskim jest określona w załączniku II.

⁽¹⁾ Dz.U. L 31 z 1.2.2002, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.

Artykuł 5

Gromadzenie, ocena, sprawozdawczość i wykorzystanie danych na poziomie Unii

1. Państwo członkowskie gromadzi i ocenia rezultaty pobierania próbek oraz wyniki analiz na obecność *Listeria monocytogenes*, analiz pH oraz aktywności wody przewidzianych w art. 4 ust. 1, 2 i 3 niniejszej decyzji.

Wyniki te, ich ocena oraz wszelkie istotne dane są dołączane do sprawozdania końcowego z realizacji skoordynowanego programu monitorowania, które przekazywane jest Komisji przed dniem 31 maja 2012 r.

2. Do dnia 30 listopada 2010 r. Komisja ustala format słownika danych i formularzy gromadzenia danych, które będą stosowane przez właściwe organy przy sporządzaniu sprawozdania, o którym mowa w ust. 1.

3. Komisja przekazuje sprawozdania końcowe, o których mowa w ust. 1, do Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), który je analizuje, opracowuje predyktywne modele zgodności z kryteriami bezpieczeństwa żywności dotyczącymi *Listeria monocytogenes* oraz wzrostu mikroorganizmów w różnych warunkach przechowywania i w okresie sześciu miesięcy wydaje sprawozdanie podsumowujące.

4. Jakikolwiek użycie danych dostarczonych przez państwa członkowskie w celach innych niż związane ze skoordynowanym programem monitorowania wymaga uprzedniej zgody tych państw członkowskich.

5. Dane oraz wyniki podaje się do publicznej wiadomości w formie zapewniającej poufność poszczególnych wyników.

Artykuł 6

Warunki przyznawania wkładu finansowego Unii

1. Wkład finansowy Unii w całkowitej wysokości 1 555 300 EUR z pozycji budżetu 17 04 07 01 na pokrycie kosztów gromadzenia i oceny próbek oraz sprawozdawczości, przewidzianych w art. 5 ust. 1, które są związane z analizami przewidzianymi w art. 4 ust. 2, przyznawany jest państwu członkowskim do maksymalnej kwoty przewidzianej na współfinansowanie określonej w załączniku III.

2. Wkład finansowy Unii, o którym mowa w ust. 1, wypłacany jest każdemu państwu członkowskiemu, o ile realizacja skoordynowanego programu monitorowania jest zgodna z właściwymi przepisami prawa unijnego, m.in. z przepisami dotyczącymi konkurencji i zamówień publicznych oraz z zastrzeżeniem spełnienia następujących warunków:

Sprawozdanie końcowe z realizacji skoordynowanego programu monitorowania musi zostać przekazane Komisji przed dniem 31 maja 2012 r.; sprawozdanie takie musi obejmować:

(i) wszystkie informacje wyszczególnione w załączniku I część D;

(ii) dowody poniesienia przez państwa członkowskie wydatków na przeprowadzenie analiz; dowody te powinny zawierać co najmniej informacje określone w załączniku IV.

3. W przypadku złożenia po terminie sprawozdania końcowego, o którym mowa w ust. 2, wkład finansowy Unii ulega obniżeniu o 25 % z dniem 1 lipca 2012 r., o 50 % z dniem 1 sierpnia 2012 r. i o 100 % z dniem 1 września 2012 r.

Artykuł 7

Maksymalna wysokość zwrotu kosztów

Maksymalne kwoty wkładu finansowego Unii, które mają zostać zwrócone państwom członkowskim na pokrycie kosztów gromadzenia i oceny próbek oraz sprawozdawczości, przewidzianych w art. 5 ust. 1, nie przekraczają następujących kwot:

- do 60 EUR za każdą pobraną i ocenioną próbkę, opisaną w sprawozdaniu w sprawie wykrycia *Listeria monocytogenes*;
- do 60 EUR za każdą pobraną i ocenioną próbkę, opisaną w sprawozdaniu w sprawie oznaczenia *Listeria monocytogenes*;
- do 15 EUR za każdą pobraną i ocenioną próbkę, opisaną w sprawozdaniu w sprawie analizy poziomu pH;
- do 20 EUR za każdą pobraną i ocenioną próbkę, opisaną w sprawozdaniu w sprawie analizy aktywności wody (a_w).

Artykuł 8

Kurs wymiany dla wydatkowania

Jeśli wydatki danego państwa członkowskiego wyrażone są w innej walucie niż euro, państwo to dokonuje przeliczenia na euro, stosując ostatni kurs wymiany ustalony przez Europejski Bank Centralny przed pierwszym dniem miesiąca, w którym dane państwo członkowskie złożyło wniosek.

Artykuł 9

Adresaci

Niniejsza decyzja skierowana jest do państw członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 5 listopada 2010 r.

W imieniu Komisji

John DALLI

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

(o którym mowa w art. 4 ust. 4)

CZĘŚĆ A

OPERAT LOSOWANIA

1. Produkty, których próbki należy pobrać

Próbki pobiera się na poziomie handlu detalicznego z następujących kategorii żywności gotowej do spożycia:

1.1. Pakowane (niemrożone) wędzone na ciepło lub zimno ryby lub produkty rybne „Gravad”

Produkty należące do tej kategorii muszą być pakowane próżniowo lub w atmosferze modyfikowanej.

Ryby mogą być w plastrach lub w całości. Opakowanie może zawierać całą rybę, pół lub część ryby. Ryba może być ze skórą lub bez.

1.2. Miękkie i półmiękkie sery, z wyłączeniem serów świeżych

Kategoria ta obejmuje sery wyprodukowane z surowego, poddanego obróbce termicznej lub pasteryzowanego mleka zwierzęcia dowolnego gatunku. Ser może być dojrzewający, dojrzewający maziowy, dojrzewający pleśniowy lub dojrzewający solankowy.

Ser może być pakowany, w tym owinięty w muślin, lub niepakowany w handlu detalicznym, lecz pakowany w punkcie sprzedaży dla konsumenta.

1.3. Pakowane wyroby mięsne poddawane obróbce cieplnej**1.3.1. Wyroby należące do tej kategorii zostały poddane obróbce cieplnej, a następnie poddane dalszym zabiegom i zapakowane próżniowo lub w atmosferze modyfikowanej.****1.3.2. Wyroby należące do tej kategorii obejmują zarówno niepakowane wyroby mięsne, jak i wyroby mięsne w przepuszczalnej skórce, które zostały pokrojone w plastry lub poddane obróbce innego rodzaju między obróbką cieplną a pakowaniem. Po obróbce cieplnej wyroby mogły być wędzone.**

Kategoria ta obejmuje w szczególności:

a) zimne gotowane wyroby mięsne: wyroby mięsne produkowane zazwyczaj z całości lub dużych części struktur anatomicznych lub reformowanych (takie jak gotowana szynka w plastrach i gotowany filet z kurczaka);

b) kielbasy;

c) pasztety.

1.3.3. Kategoria ta nie obejmuje:

a) wyrobów mięsnych suszonych po obróbce cieplnej, takich jak suszone mięso;

b) wyrobów mięsnych poddanych obróbce cieplnej w nieprzepuszczalnym opakowaniu, które nie są później poddawane dalszej obróbce;

c) fermentowanych wyrobów mięsnych, w tym fermentowanych kielbas.

2. Schemat pobierania próbek

Dla celów skoordynowanego programu monitorowania stosuje się schemat losowania warstwowego proporcjonalnego, w którym liczba pobieranych próbek w każdym państwie członkowskim jest proporcjonalna do jego liczby ludności.

2.1. Plan pobierania próbek**2.1.1. Każde państwo członkowskie musi mieć plan pobierania próbek oparty na wielostopniowym losowaniu zespołowym:**

a) pierwszy stopień obejmuje główne miasta objęte próbą;

- b) drugi stopień obejmuje punkty sprzedaży detalicznej objęte próbą;
- c) trzeci stopień obejmuje różne produkty spożywcze w trzech kategoriach żywności gotowej do spożycia objętych próbą.
- 2.1.2. Plan pobierania próbek musi być sporządzony przez właściwy organ i zawierać:
- a) miasta objęte skoordynowanym programem monitorowania;
- b) rodzaje punktów sprzedaży detalicznej objęte próbą oraz odsetek próbek pobranych z każdej kategorii;
- c) terminy pobierania próbek w ciągu roku.
- 2.1.3. Jeśli dostępne są odpowiednie dane marketingowe, plan pobierania próbek musi zawierać również:
- a) rodzaje produktów objęte próbą w każdej z trzech kategorii żywności gotowej do spożycia;
- b) liczbę próbek, które należy pobrać z każdego rodzaju produktu, o którym mowa w lit. a).
- 2.1.4. Państwa członkowskie opracowują plan pobierania próbek zgodnie z poniższymi zasadami i w oparciu o najlepsze dostępne dane marketingowe. Krajowe stowarzyszenia handlowe mogą udostępnić takie dane marketingowe lub pomóc w uzyskaniu danych. W przypadku braku danych marketingowych stosuje się możliwie najdokładniejsze szacunki udziałów w rynku w celu przekazania informacji do planu pobierania próbek na szczeblu centralnym. W przypadku braku jakichkolwiek wiarygodnych informacji marketingowych może być niezbędne zezwolenie przez właściwe organy na podjęcie decyzji o wyborze danego rodzaju produktu do objęcia próbą w danej kategorii przez osobę pobierającą próbki w terenie.
- 2.2. *Wybór do próby kategorii punktów sprzedaży detalicznej*
- Właściwe organy wybierają punkty sprzedaży detalicznej, z których mają być pobrane próbki. Typowe rodzaje punktów sprzedaży detalicznej, które są objęte próbą, to: supermarkety, małe sklepy, delikatesy oraz targi uliczne (takie jak targi rolnicze lub wiejskie).
- Jeśli największa kategoria punktów sprzedaży (np. supermarkety) zaopatruje co najmniej 80 % rynku w danej kategorii żywności gotowej do spożycia, to próbki wystarczy pobrać tylko z tych punktów sprzedaży. Gdy jest inaczej, dodaje się drugą pod względem wielkości kategorię punktów sprzedaży aż do objęcia co najmniej 80 % rynku.
- Gdy pobieranie próbek odbywa się zgodnie z planem pobierania próbek, liczba próbek do pobrania w każdej kategorii żywności gotowej do spożycia z każdego rodzaju punktu sprzedaży detalicznej jest proporcjonalna do udziału w rynku tego rodzaju punktu sprzedaży w stosunku do objętych próbą rodzajów punktów sprzedaży.
- 2.3. *Wybór miast do próby*
- Pobieranie próbek odbywa się w dużych miastach. Próbą muszą zostać objęte co najmniej dwa duże miasta w każdym państwie członkowskim.
- Miasta objęte próbą muszą łącznie obejmować co najmniej 30 % ludności danego państwa członkowskiego. Jeśli jednak do planu włączonych jest osiem największych miast, mogą one objąć mniej niż 30 % ludności.
- 2.4. *Wybór terminów pobierania próbek*
- Poziom zanieczyszczenia *Listeria monocytogenes* żywności gotowej do spożycia może zmieniać się w ciągu roku. W celu zapewnienia dokładnych wyników skoordynowanego programu monitorowania jego czas trwania dzieli się na 12 miesięcznych okresów, w których należy pobrać taką samą liczbę próbek.
- 2.5. *Wybór żywności gotowej do spożycia w obrębie trzech głównych kategorii do próby*
- Żywność gotowa do spożycia w obrębie trzech głównych kategorii jest wybierana do próby na podstawie danych marketingowych i wyszczególniona w planie pobierania próbek.
- Właściwe organy mogą zdecydować o poinstruowaniu osób pobierających próbki, by wybierały sery do próby na podstawie szacunkowego wkładu w udział w rynku, zgodnie z krajowym planem pobierania próbek. Właściwe organy powinny także udzielić wskazówek odnośnie do przybliżonych udziałów w rynku głównych rodzajów żywności w kategoriach, aby umożliwić jak najlepsze ustalenie próby reprezentatywnej dla rynku, np. serów z surowego/pasteryzowanego mleka.

CZĘŚĆ B**GROMADZENIE I TRANSPORT PRÓBEK****1. Typ i rodzaj próbek**

Próbki pobierane są losowo z towarów wystawionych na sprzedaż i każda z nich musi ważyć co najmniej 100 g. Możliwe jest pobranie więcej niż jednej próbki z każdej z trzech kategorii żywności gotowej do spożycia podczas tej samej wizyty w punkcie sprzedaży detalicznej. Podczas tej samej wizyty nie powinno się jednak pobierać próbek z więcej niż pięciu partii z każdej kategorii.

Próbki do badania pobiera się wyłącznie z zapakowanych i nietkniętych (zapieczętowanych) opakowań, zapakowanych przez producenta. W przypadku serów i wyrobów mięsnych próbki do badania można jednak pobierać również z produktów zapakowanych w punkcie sprzedaży detalicznej.

Produkty pobrane do próby muszą być oznaczone etykietami, aby umożliwić gromadzenie informacji dotyczących produktów. Informacje na etykiecie obejmują:

- a) szczegółowe informacje dotyczące kraju produkcji;
- b) numer partii towaru;
- c) datę trwałości;
- d) instrukcje dotyczące temperatury warunków przechowywania, o ile dostępne;
- e) inne informacje, które zwykle znajdują się na etykiecie żywności gotowej do spożycia.

Jeśli nie wszystkie informacje, o których mowa w lit. a)–d), znajdują się na etykiecie, osoba pobierająca próbki prosi właściciela lub kierownika punktu sprzedaży detalicznej o brakujące informacje o produkcie i szczegóły dotyczące etykietowania lub sprawdza te informacje na opakowaniu hurtowym.

Jeśli etykieta na żywności gotowej do spożycia nie jest wyraźna lub jest uszkodzona, produkt nie jest włączany do próby. Dwie próbki są pobierane z każdej partii objętych próbą ryb wędzonych lub produktów rybnych „Gravad”. Należy porównać informacje na etykiecie, takie jak numer partii, data, do której dany produkt może być sprzedawany, aby mieć pewność, że obie próbki zostały pobrane z tej samej partii. Jedna z tych dwóch próbek musi zostać przebadana w dniu jej przyjęcia przez laboratorium, a druga na końcu okresu przydatności do spożycia.

W przypadku serów miękkich i półmiękkich oraz wyrobów mięsnych poddawanych obróbce cieplnej pobiera się wyłącznie jedną próbkę z partii, która musi zostać zbadana na końcu okresu przydatności do spożycia.

Próbki muszą zostać umieszczone w oddzielnych woreczkach do pobierania próbek i natychmiast wysłane do laboratorium do analizy.

Na wszystkich etapach należy zastosować środki ostrożności w celu dopilnowania, by sprzęt używany w trakcie pobierania, transportu i przechowywania próbek nie był zanieczyszczony *Listeria monocytogenes*.

2. Informacje dotyczące próbek

Wszelkie istotne uzyskane informacje dotyczące próbek zapisuje się na formularzu pobierania próbek, którego wzór opracowuje właściwy organ. Formularz pobierania próbek towarzyszy próbce przez cały czas. W przypadku próbek sera pakowanego w punkcie sprzedaży detalicznej niezbędne może być poproszenie o informacje o produkcie i szczegóły dotyczące etykietowania lub sprawdzenie tych informacji na opakowaniu hurtowym.

Przy pobieraniu próbek mierzy się temperaturę na powierzchni zapakowanych próbek i zapisuje ją na formularzu pobierania próbek.

Każda próbka i formularz jej pobrania muszą być oznaczone niepowtarzalnym numerem, który należy stosować od momentu pobrania próbki aż do jej zbadania. Właściwy organ stosuje w tym celu system niepowtarzalnej numeracji.

3. Transport próbek

W trakcie transportu próbki są przewożone w kontenerach chłodniczych i muszą być przechowywane w temperaturze 2–8 °C w środowisku wolnym od zewnętrznych zanieczyszczeń.

Wszystkie próbki żywności gotowej do spożycia muszą dotrzeć do laboratorium w ciągu 24 godzin od pobrania.

W wyjątkowych przypadkach czas transportu może przekroczyć 24 godziny. Czas transportu nie powinien jednak być dłuższy niż 48 godzin i w żadnym wypadku nie powinien prowadzić do przeprowadzania badania po dacie „należy sprzedać do dnia” produktu pobranego do próby.

CZĘŚĆ C

PRZYGOTOWANIE PRÓBK I METODY ANALITYCZNE

1. Przyjęcie próbek

1.1. Zasady ogólne

W chwili przyjęcia próbek laboratoria sprawdzają informacje podane przez osobę pobierającą próbki na formularzu pobrania próbek i uzupełniają jego odpowiednie części. Przed przechowywaniem wszystkie otrzymane próbki są sprawdzane w celu stwierdzenia, czy opakowanie, w którym próbka była transportowana, nie zostało naruszone. Otrzymane próbki o temperaturze wyższej niż 8 °C są odrzucane, chyba że temperatura w handlu detalicznym była wyższa niż 8 °C.

Bez uszczerbku dla pkt 1.2 wszystkie próbki przechowywane są w warunkach chłodniczych do końca ich okresu przydatności do spożycia.

W przypadkach gdy próbki muszą być przechowywane do końca ich okresu przydatności do spożycia, są one przechowywane w warunkach chłodniczych:

a) w temperaturze przechowywania oznaczonej na etykiecie opakowania. Jeśli na etykiecie oznaczono przedział temperatur, próbka musi być przechowywana w górnej granicy tego przedziału temperatur;

b) jeśli na etykiecie opakowania nie oznaczono konkretnej temperatury, próbka musi być przechowywana:

(i) w maksymalnych temperaturach chłodzenia określonych w obowiązujących przepisach prawnych lub wytycznych w państwie członkowskim, w którym próbka została pobrana, z tolerancją ± 2 °C;

(ii) 8 °C (± 2 °C), jeśli brak takich przepisów prawnych lub wytycznych.

Jeśli okres przydatności do spożycia produktu objętego próbą kończy się podczas weekendu lub święta państwowego, próbka musi zostać zbadana ostatniego dnia roboczego przed końcem okresu przydatności do spożycia.

1.2. Zasady szczególne dotyczące ryb wędzonych i produktów rybnych „Gravad”

Jedną z dwóch próbek bada się w ciągu 24 godzin od czasu jej przyjęcia do laboratorium. Jeśli próbka nie zostanie zbadana natychmiast po jej przyjęciu, musi być przechowywana w laboratorium w warunkach chłodniczych w temp. 3 °C (± 2 °C) przed badaniem.

Druga próbka jest przechowywana w warunkach chłodniczych do końca jej okresu przydatności do spożycia.

2. Przygotowanie próbek i przygotowanie zawiesiny wyjściowej

Należy na wszystkich etapach unikać zanieczyszczenia krzyżowego między próbkami i z otaczającego środowiska. Po rozpoczęciu analiz laboratoryjnych próbki odrzuca się. Jeśli analiza zostanie zatrzymana, np. z powodu niedopuszczalnych odchyień w procesie analitycznym, należy pozyskać nowe próbki.

Do wyjściowego rozcieńczenia stosuje się cały produkt lub reprezentatywną naważkę o masie od 100 g do 150 g. Próbki żywności pobiera się w taki sposób, by obejmowały powierzchnie w stopniu odpowiadającym proporcjom, w jakich się je spożywa (np. 20 % skórki/powierzchni i 80 % środka). Jeśli pakowany produkt jest w plastrach, pobiera się odpowiednią próbkę z więcej niż jednego plastra produktu. Naważkę kroi się na drobne kawałki i umieszcza w Stomacherze, przy użyciu jałowych narzędzi i stosując technikę aseptyczną. Z tej mieszaniny pobiera się naważkę o masie 10 g do oznaczenia liczby i naważkę o masie 25 g do wykrywania obecności.

Do objętości naważki (10 g) dodaje się 9 objętości (90 ml) rozcieńczalnika, a następnie mieszaninę homogenizuje się przy użyciu Stomachera lub Pulsifera przez 1 do 2 min.

Zbuforowana woda peptonowa, zgodna z opisem w EN ISO 11290-2 „Mikrobiologia żywności i pasz – horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* – część 2: Technika określania liczby kolonii”, może być wykorzystywana jako rozcieńczalnik do ogólnego użytku.

Do rozcieńczania sera zamiast zbuforowanej wody peptonowej można użyć roztworu cytrynianu sodu, zgodnie z opisem w EN ISO 6887-5 „Mikrobiologia żywności i pasz – ogólne zasady przygotowywania próbek, zawiesiny wyjściowej i dziesięciokrotnych rozcieńczeń do badań mikrobiologicznych – część 5: specyficzne zasady przygotowania mleka i przetworów mlecznych”.

Analizy wykrywania obecności i oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* wykonuje się, jak opisano poniżej:

a) dla próbek ryb wędzonych i produktów rybnych „Gravad” przeprowadza się dwa zestawy analiz:

(i) natychmiast po pobraniu próbek na poziomie handlu detalicznego; oraz

(ii) na końcu okresu przydatności do spożycia;

b) dla próbek serów miękkich i półmiękkich oraz wyrobów mięsnych poddawanych obróbce cieplnej przeprowadza się wyłącznie analizy na końcu okresu przydatności do spożycia.

2.1. Wykrywanie obecności *Listeria monocytogenes*

Wykrywanie obecności *Listeria monocytogenes* przeprowadza się zgodnie ze zmienioną wersją EN ISO 11290-1:1996 „Mikrobiologia żywności i pasz – horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* – część 1: metoda wykrywania”.

2.2. Oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes*

Oznaczenie liczby *Listeria monocytogenes* przeprowadza się zgodnie z normą EN ISO 11290-2:1998 „Mikrobiologia żywności i pasz – horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* – część 2: metoda oznaczania liczby” oraz z jej zmianą EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004 „Modyfikacja pozrywki do oznaczania liczby”.

Jeśli próbka uległa zanieczyszczeniu, przyjmuje się, że większość produktów miałaby niski poziom zanieczyszczenia *Listeria monocytogenes*. Aby umożliwić szacunkową ocenę niskich liczb w próbkach (pomiędzy 10 i 100 jtk/g), badanie 1 ml rozcieńczenia wyjściowego powtarza się dwa razy, jak określono w EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004:

a) w postaci rozprowadzonej na powierzchni trzech płytek o średnicy 90 mm; lub

b) w postaci rozprowadzonej na powierzchni jednej płytki o średnicy 140 mm.

Ze względu na możliwość wyższego stopnia zanieczyszczenia *Listeria monocytogenes* należy rozprowadzić 0,1 ml wyjściowego rozcieńczenia na powierzchni jednej płytki, aby umożliwić oznaczenie liczby do $1,5 \times 10^4$ jtk/g. Taki posiew bakteryjny musi zostać wykonany pojedynczo, jak określono w ISO 7218:2007 „Mikrobiologia żywności i pasz – ogólne wymagania i zasady badań mikrobiologicznych”.

3. Oznaczanie pH i aktywności wody (a_w) w rybach wędzonych i produktach rybnych „Gravad”

3.1. Oznaczenie pH

Oznaczenie pH próbki odbywa się zgodnie z EN ISO 2917:1999 „Mięso i produkty mięsne – pomiar pH – metoda odwoławcza”.

Oznaczenie musi zostać wykonane w próbce sprawdzonej po przyjęciu do laboratorium. Do pomiaru pH próbki zaleca się stosowanie techniki nieniszczącej wymienionej w metodzie ISO.

Wynik należy podać w przybliżeniu do najbliższych 0,05 jednostki pH.

3.2. Określenie aktywności wody (a_w)

Określenie aktywności wody (a_w) w próbce odbywa się zgodnie z EN ISO 21807:2004 „Mikrobiologia żywności i pasz – określanie aktywności wody”.

Oznaczenie musi zostać wykonane w próbce sprawdzonej po przyjęciu do laboratorium. Metoda działa w zakresie od 0,999 do 0,9000, a jej granica powtarzalności odpowiada standardowemu odchyleniu w wysokości 0,002.

Odnotowana wartość powinna zawierać co najmniej dwie cyfry znaczące.

4. Przechowywanie izolatów

Należy przechowywać jeden potwierdzony szczep *Listeria monocytogenes* z każdej próbki dodatniej w celu umożliwienia ewentualnego dalszego typowania. Jeśli pozyskano szczepy *Listeria monocytogenes* zarówno metodą wykrywania obecności, jak i oznaczania liczby, przechowuje się jedynie izolaty z metody oznaczania liczby.

Izolaty są przechowywane przez krajowe laboratoria referencyjne przy użyciu odpowiednich metod zbierania hodowli, o ile zapewniają one zachowanie integralności szczepów przynajmniej przez okres dwóch lat w celu typowania.

CZĘŚĆ D

SPRAWOZDAWCZOŚĆ

1. Postanowienia ogólne

Informacje, które państwa członkowskie mają przekazywać, o ile dostępne lub osiągalne, należą do dwóch szerokich kategorii:

- a) przegląd skoordynowanego programu monitorowania i wyników; przegląd ten musi mieć formę opisowego sprawozdania;
- b) indywidualne dane szczegółowe dotyczące każdej próbki badanej w ramach planu pobierania próbek; informacje te muszą zostać przekazane w postaci danych wstępnych przy użyciu słownika danych oraz formularzy gromadzenia danych przewidzianych w art. 5 ust. 2.

2. Informacje, które należy włączyć do przeglądu skoordynowanego programu monitorowania i wyników

- a) nazwa państwa członkowskiego;
- b) daty początku i końca pobierania próbek i analizy;
- c) liczba pobranych i przebadanych próbek żywności gotowej do spożycia z punktów sprzedaży detalicznej:
 - (i) serów miękkich i półmiękkich;
 - (ii) pakowane ryby wędzone oraz produkty rybne „Gravad”;
 - (iii) pakowane wyroby mięsne poddawane obróbce cieplnej;
- d) wyniki ogólne:

występowanie i odsetek próbek przekraczających limit 100 jtk/g *Listeria monocytogenes* w serach miękkich i półmiękkich, rybach wędzonych i produktach rybnych „Gravad” oraz w wyrobach mięsnych poddanych obróbce cieplnej objętych skoordynowanym programem monitorowania;
- e) opis rynków serów miękkich i półmiękkich, ryb wędzonych i produktów rybnych „Gravad” oraz poddanych obróbce cieplnej wyrobów mięsnych w państwie członkowskim:
 - (i) całkowita stwierdzona wielkość rynku (o ile dostępna);
 - (ii) udział w rynku różnego rodzaju punktów sprzedaży detalicznej, takich jak supermarket, mały sklep, delikatesy, targi uliczne (o ile dostępny);
 - (iii) udział w rynku produkcji importowanej (handel wewnątrz Unii oraz przywóz z państw trzecich) i krajowej (o ile dostępne);
 - (iv) udział w rynku różnych rodzajów produktów (o ile dostępny);
- f) punkty sprzedaży detalicznej objęte próbą:

rodzaje punktów sprzedaży objętych próbą: np. supermarkety, małe sklepy itp.;
- g) geograficzna dystrybucja pobierania próbek – miasta objęte próbą (% ludności objętej próbą);

h) opis procedury randomizacji przy pobieraniu próbek w handlu detalicznym:

randomizacja miesięczna;

i) komentarze dotyczące ogólnej reprezentatywności programu pobierania próbek;

j) przygotowanie próbki analitycznej wykorzystywanej do pomiaru pH;

k) metoda analityczna stosowana do określenia aktywności wody (a_w).

3. Informacje, które należy włączyć do indywidualnych danych szczegółowych dotyczących każdej próbki

a) typ próbki:

(i) pakowane sery miękkie i półmiękkie;

(ii) pakowane ryby wędzone oraz produkty rybne „Gravad”;

(iii) pakowane wyroby mięsne poddawane obróbce cieplnej;

b) podtyp próbki:

(i) sery wyprodukowane z mleka surowego/poddanego obróbce termicznej/pasteryzowanego;

(ii) sery wyprodukowane z mleka krowiego/koziego/owczego/bawolego/mieszanego;

(iii) dojrzewające sery maziowe, pleśniowe, solankowe i inne sery dojrzewające;

(iv) produkty w plastrach i w całości;

(v) ryby wędzone na zimno i ciepło oraz produkty rybne „Gravad”;

(vi) gatunek ryby;

c) środki konserwujące stosowane w wędzonych rybach lub produktach rybnych „Gravad” (zgodnie z etykietą);

d) skórka sera włączona do analiz próbek (tak/nie, jeśli tak, to także odsetek, o ile dostępny);

e) data pobrania próbek;

f) data przydatności do spożycia produktu objętego próbą;

g) data produkcji/pakowania (o ile dostępna);

h) temperatura powierzchni próbki w punkcie sprzedaży detalicznej;

i) temperatura przechowywania w laboratorium do końca okresu przydatności do spożycia;

j) analiza natychmiast po pobraniu próbki (wyłącznie dla ryb wędzonych i produktów rybnych „Gravad”)/na końcu okresu przydatności do spożycia;

k) data rozpoczęcia analizy w laboratorium;

l) wykrycie *Listeria monocytogenes*:

wynik jakościowy (brak/obecność w 25 g);

m) oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes*:

wyniki ilościowe (jtk/g);

n) pH (wyłącznie ryby wędzone oraz produkty rybne „Gravad”);

- o) aktywność wody (a_w) (wyłącznie ryby wędzone oraz produkty rybne „Gravad”);
 - p) kod miasta;
 - q) kod punktu sprzedaży;
 - r) rodzaj punktu sprzedaży detalicznej:
 - (i) supermarket;
 - (ii) mały sklep/niezależny detalista;
 - (iii) delikatesy;
 - (iv) targ uliczny/targ rolniczy;
 - s) kraj produkcji:
 - jak ustalono w odniesieniu do znaku identyfikacyjnego na opakowaniu lub w dokumentacji handlowej;
 - t) pakowane:
 - (i) pakowane w atmosferze modyfikowanej;
 - (ii) pakowane próżniowo;
 - (iii) pakowane na poziomie handlu detalicznego (wyłącznie sery i wyroby mięsne);
 - u) organoleptyczna jakość próbki.
-

ZAŁĄCZNIK II

Liczba próbek do pobrania w poszczególnych kategoriach żywności gotowej do spożycia w państwach członkowskich

(o którym mowa w art. 4 ust. 5)

Państwo członkowskie	Liczba ludności na dzień 1.1.2008 r. (dane Eurostatu)		Wielkość zharmonizowanej próby warstwowej	
	N (mln)	%	Na kategorię żywności i etap analizy (*)	Całkowita wielkość próby
Belgia – BE	10,7	2,1	60	240
Bułgaria – BG	7,6	1,5	60	240
Republika Czeska – CZ	10,4	2,1	60	240
Dania – DK	5,576	1,1	60	240
Niemcy – DE	82,2	16,5	400	1 600
Estonia – EE	1,3	0,3	30	120
Irlandia – IE	4,4	0,9	30	120
Grecja – EL	11,2	2,3	60	240
Hiszpania – ES	45,3	9,1	200	800
Francja – FR	63,8	12,8	400	1 600
Włochy – IT	59,6	12,0	400	1 600
Cypr – CY	0,8	0,2	30	120
Łotwa – LV	2,3	0,5	30	120
Litwa – LT	3,4	0,7	30	120
Luksemburg – LU	0,5	0,1	30	120
Węgry – HU	10,0	2,0	60	240
Malta – MT	0,4	0,1	30	120
Niderlandy – NL	16,4	3,3	60	240
Austria – AT	8,3	1,7	60	240
Polska – PL	38,1	7,7	200	800
Portugalia – PT	10,6	2,1	60	240
Rumunia – RO	21,5	4,3	60	240
Słowenia – SI	2,0	0,4	30	120
Słowacja – SK	5,4	1,1	60	240
Finlandia – FI	5,3	1,1	60	240
Szwecja – SE	9,2	1,8	60	240
Zjednoczone Królestwo – UK	61,2	12,3	400	1 600
Ogółem w UE	497,5	100,0	3 020	12 080

(*) Dla ryb wędzonych oraz produktów rybnych „Gravad”: pobiera się dwie próbki z każdej partii. Jedna z tych dwóch próbek jest badana w dniu jej przyjęcia przez laboratorium, a druga na końcu okresu przydatności do spożycia. (Zob. załącznik I część C pkt 1.2).

ZAŁĄCZNIK III

Maksymalny wkład finansowy Unii na rzecz poszczególnych państw członkowskich

(w EUR)

Państwo członkowskie	Maksymalna kwota współfinansowania				
	Wykrywanie <i>Listeria monocytogenes</i>	Oznaczenie liczby <i>Listeria monocytogenes</i>	pH	Aktywność wody	Ogółem
Belgia – BE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Bułgaria – BG	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Republika Czeska – CZ	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Dania – DK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Niemcy – DE	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Estonia – EE	7 200	7 200	450	600	15 450
Irlandia – IE	7 200	7 200	450	600	15 450
Grecja – EL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Hiszpania – ES	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Francja – FR	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Włochy – IT	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Cypr – CY	7 200	7 200	450	600	15 450
Łotwa – LV	7 200	7 200	450	600	15 450
Litwa – LT	7 200	7 200	450	600	15 450
Luksemburg – LU	7 200	7 200	450	600	15 450
Węgry – HU	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Malta – MT	7 200	7 200	450	600	15 450
Niderlandy – NL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Austria – AT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Polska – PL	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Portugalia – PT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Rumunia – RO	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Słowenia – SI	7 200	7 200	450	600	15 450
Słowacja – SK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Finlandia – FI	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Szwecja – SE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Zjednoczone Królestwo – UK	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Ogółem w UE	724 800	724 800	45 300	60 400	1 555 300

ZAŁĄCZNIK IV

Poświadczone sprawozdanie finansowe dotyczące realizacji skoordynowanego programu monitorowania *Listeria monocytogenes* w wybranych kategoriach żywności gotowej do spożycia

Okres sprawozdawczy: od do

Oświadczenie dotyczące kosztów poniesionych na skoordynowany program monitorowania i kwalifikujących się do wkładu finansowego Unii

Numer referencyjny decyzji Komisji, na mocy której przyznawany jest wkład finansowy Unii:

Koszty poniesione w związku z	Liczba badań	Całkowite koszty poniesione w okresie sprawozdawczym (waluta krajowa)	Całkowite koszty kwalifikujące się do objęcia wkładem finansowym Unii
Wykrywanie obecności <i>Listeria monocytogenes</i>			
Oznaczanie liczby <i>Listeria monocytogenes</i>			
Oznaczenie pH			
Aktywność wody (a_w)			

Deklaracja beneficjenta

Poświadczam, że:

- powyższe koszty są prawdziwe, zostały poniesione w związku z zadaniami określonymi w decyzji Komisji 2010/678/UE i były niezbędne do prawidłowego wykonania tych zadań,
- wszystkie dokumenty potwierdzające poniesienie kosztów są dostępne dla celów kontroli,
- nie składano wniosków o żaden inny wkład finansowy Unii na ten skoordynowany program monitorowania,
- zgodnie z art. 109 ust. 2 rozporządzenia finansowego mającego zastosowanie do budżetu ogólnego Wspólnot Europejskich (rozporządzenie Rady (WE, Euratom) nr 1605/2002) skutkiem dotacji nie może być osiągnięcie korzyści przez państwo członkowskie.

Data:

Osoba odpowiedzialna za finanse:

Podpis:
