KOMISSION PÄÄTÖS,

annettu 5 päivänä helmikuuta 2010,

unionin rahoitusosuuden myöntämisestä *Listeria monocytogenes* -bakteerin esiintyvyyttä tietyissä sellaisenaan syötävissä elintarvikkeissa koskevalle jäsenvaltioissa toteutettavalle koordinoidulle seurantaohjelmalle

(tiedoksiannettu numerolla K(2010) 592)

(2010/75/EU)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 882/2004 ([1]) ja erityisesti sen 66 artiklan,

ottaa huomioon tiettyjen zoonoosien ja niiden aiheuttajien seurannasta 17 päivänä marraskuuta 2003 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2003/99/EY ([2]) ja erityisesti sen 5 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetuksessa (EY) N:o 882/2004 säädetään muun muassa menettelyistä, jotka säätelevät unionin taloudellista tukea sellaisten toimenpiteiden toteuttamiselle, jotka ovat tarpeen asetuksen (EY) N:o 882/2004 soveltamisen varmistamiseksi.

(2) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen (EFSA) ja Euroopan tautien ehkäisy- ja valvontakeskus ovat antaneet kertomukset zoonoosien, niiden aiheuttajien ja mikrobilääkeresistenssin suuntauksista ja lähteistä unionissa vuosina 2006 ([3]) ja 2007 ([4]) (EFSA–ECDC-kertomukset). Kyseisten kertomusten mukaan 25 jäsenvaltiossa todettiin yhteensä 1 588 listerioositapausta (*Listeria monocytogenes*) ihmisissä vuonna 2006. Lisäksi vuonna 2007 vastaavia tapauksia rekisteröitiin 26 jäsenvaltiossa 1 558. Kertomuksista kävi myös ilmi ihmisissä esiintyvien listerioositapausten määrän huomattava kasvu vuosien 2001 ja 2006 välillä. Kyseinen tauti on usein vakava ja sen aiheuttama kuolleisuus suuri.

(3) Koska *Listeria monocytogenes* -bakteeri pystyy lisääntymään useissa eri elintarvikkeissa alhaisissa, jopa 2–4 °C:n lämpötiloissa, *Listeria monocytogenes* -bakteerin esiintyminen sellaisenaan syötävissä elintarvikkeissa, joiden myyntiaika on suhteellisen pitkä, on erityisen huolestuttavaa.

(4) Elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista 15 päivänä marraskuuta 2005 annetun komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 ([5]) mukaan elintarvikealan toimijoiden on osana hyviä hygieniakäytäntöjä ja vaarojen analysointiin ja kriittisten kohtien määrittämiseen (HACCP) perustuvia menettelyjä noudatettava *Listeria monocytogenes* -bakteeria koskevia elintarviketurvallisuusvaatimuksia sellaisenaan syötävissä elintarvikkeissa.

(5) EFSAn ja ECDC:n kertomuksista kävi ilmi, että suurin osa *Listeria monocytogenes* -bakteeria koskevista vaatimustenvastaisuuksista todettiin sellaisenaan syötävissä juustoissa sekä sellaisenaan syötävissä kalatuotteissa ja lämpökäsitellyissä lihavalmisteissa.

(6) Ihmiset altistuvat *Listeria monocytogenes* -bakteerille pääasiassa elintarvikkeiden kautta. Sen vuoksi *Listeria monocytogenes* -kontaminaation esiintyvyyttä ja tasoa sellaisenaan syötävissä kalatuotteissa, juustoissa ja lämpökäsitellyissä lihavalmisteissa olisi arvioitava yhdenmukaisella ja vertailukelpoisella tavalla toteuttamalla koordinoitu seurantaohjelma kaikissa jäsenvaltioissa vähittäismyyntitasolla.

(7) *Listeria monocytogenes* -bakteerin kasvuun sellaisenaan syötävissä elintarvikkeissa vaikuttaa merkittävästi tuotteen pH, vesiaktiivisuus ja säilytyslämpötila. *Listeria monocytogenes* -bakteerin kasvua sellaisenaan syötävissä elintarvikkeissa erilaisissa lämpöolosuhteissa voidaan arvioida mallintamisen avulla.

(8) Jos unionin lainsäädännössä ei ole asiaankuuluvia määritelmiä, sellaisenaan syötävien juustojen määrittelemiseen olisi käytettävä Codex Alimentarius -komission antamissa juustoja koskevassa yleisessä standardissa (CODEX STAN 283-1978, muutettu 2008) ja kypsyttämättömiä juustoja, tuorejuustot mukaan luettuina, koskevassa ryhmästandardissa (CODEX STAN 221-2001, muutettu 2008) olevia määritelmiä, jotta varmistetaan sellaisenaan syötävien juustojen yhdenmukainen määritteleminen.

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

(9) Direktiivissä 2003/99/EY säädetään, että koordinoituja seurantaohjelmia voidaan laatia erityisesti silloin, kun havaitaan erityisiä tarpeita arvioida riskejä tai vahvistaa zoonooseihin tai niiden aiheuttajiin liittyviä viitearvoja.

(10) EFSAn zoonoositietojen keruun seurantaa käsittelevä työryhmä hyväksyi toukokuussa 2009 kertomuksen, joka koskee ehdotettuja teknisiä eritelmiä *Listeria monocytogenes* -bakteerin koordinoitua seurantaohjelmaa varten EU:ssa vähittäismyynnissä olevien sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden tietyissä luokissa ([1]).

(11) Koska vertailukelpoisten tietojen kerääminen *Listeria monocytogenes* -bakteerin esiintyvyydestä sellaisenaan syötävissä elintarvikkeissa on tärkeää, kyseisen koordinoidun seurantaohjelman toteuttamiseen olisi myönnettävä unionin rahoitusosuus.

(12) Laboratoriotestauksen aiheuttamat kustannukset olisi korvattava tiettyyn enimmäismäärään asti. Mihinkään muihin syntyneisiin kustannuksiin, kuten näytteenotosta, matkoista ja hallinnosta syntyviin kustannuksiin, ei pidä myöntää unionin rahoitusosuutta.

(13) Unionin rahoitusosuus olisi myönnettävä sillä edellytyksellä, että koordinoitu seurantaohjelma toteutetaan tämän päätöksen mukaisesti ja että toimivaltaiset viranomaiset toimittavat kaikki tarvittavat tiedot siinä asetetuissa määräajoissa.

(14) Hallinnon sujuvuuden vuoksi kaikki menot, joille haetaan unionin rahoitusta, olisi ilmaistava euroina. Yhteisen maatalouspolitiikan rahoituksesta 21 päivänä kesäkuuta 2005 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1290/2005 ([2]) mukaisesti muussa valuutassa kuin euroina ilmoitettujen menojen määrä on muunnettava euroiksi Euroopan keskuspankin ennen sen kuukauden, jona kyseinen jäsenvaltio tekee maksatuspyynnön, ensimmäistä päivää vahvistaman viimeisimmän vaihtokurssin mukaisesti.

(15) Tämä päätös on Euroopan yhteisöjen yleiseen talousarvioon sovellettavasta varainhoitoasetuksesta 25 päivänä kesäkuuta 2002 annetun neuvoston asetuksen (EY, Euratom) N:o 1605/2002 ([3]) (varainhoitoasetus) 75 artiklassa, varainhoitoasetuksen soveltamissääntöjen 90 artiklassa ja Euroopan yhteisöjen yleisen talousarvion toteuttamista koskevien sisäisten sääntöjen 15 artiklassa tarkoitettu rahoituspäätös.

([1]) *The EFSA Journal* (2009) 300, s. 1.
([2]) EUVL L 209, 11.8.2005, s. 1.
([3]) EYVL L 248, 16.9.2002, s. 1.

(16) Tässä päätöksessä säädetyt toimenpiteet ovat elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

1 artikla

Aihe

Tällä päätöksellä perustetaan koordinoitu seurantaohjelma, joka koskee *Listeria monocytogenes* -bakteerin esiintyvyyttä tietyissä, 2 artiklan mukaisissa sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden luokissa vähittäismyyntitasolla, ja vahvistetaan jäsenvaltioille ohjelman toteuttamista varten myönnettävää unionin rahoitusosuutta koskevat säännöt.

2 artikla

Koordinoidun seurantaohjelman laajuus ja kesto

1. Jäsenvaltioiden on toteutettava koordinoitu seurantaohjelma *Listeria monocytogenes* -bakteerin esiintymisen arvioimiseksi seuraavista sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden luokista vähittäismyyntitasolla satunnaisesti valituissa näytteissä:

a) pakattu (jäädyttämätön) kylmä- tai lämminsavustettu tai graavisuolattu kala;

b) pehmeät ja puolikovat juustot tuorejuustoja lukuun ottamatta;

c) pakatut lämpökäsitellyt lihavalmisteet.

2. Näytteenotto 1 kohdassa säädettyä koordinoitua seurantaohjelmaa varten on suoritettava 1 päivän tammikuuta 2010 ja 31 päivän joulukuuta 2010 välisenä aikana.

3 artikla

Määritelmät

Tässä päätöksessä tarkoitetaan

1) ”sellaisenaan syötävillä elintarvikkeilla” asetuksen (EY) N:o 2073/2005 2 artiklan g alakohdassa määriteltyjä sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita;

2) ”myyntiajalla” asetuksen (EY) N:o 2073/2005 2 artiklan f alakohdassa määriteltyä myyntiaikaa;

3) ”erällä” asetuksen (EY) N:o 2073/2005 2 artiklan e alakohdassa määriteltyä erää;

4) ”vähittäiskaupalla” elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä 28 päivänä tammikuuta 2002 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 ([1]) 3 artiklan 7 alakohdassa määriteltyä vähittäiskauppaa; tässä päätöksessä vähittäiskauppa kattaa kuitenkin vain kaupat, marketit ja muut samankaltaiset myymälät, jotka myyvät tuotteita suoraan loppukuluttajalle; siihen eivät sisälly jakeluterminaalit ja -keskukset, ateriapalvelutoimet, laitosruokalat, tehdasruokalat, ravintolat ja muut samankaltaiset elintarvikepalvelutoimet eivätkä tukkuliikkeet;

5) ”jalostamisella” elintarvikehygieniasta 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 ([2]) 2 artiklan 1 kohdan m alakohdassa määriteltyä jalostamista;

6) ”lihavalmisteilla” eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 ([3]) liitteessä I olevassa 7.1 kohdassa määriteltyjä lihavalmisteita;

7) ”valmistusmaalla” asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä II olevan I jakson B osan 6 kohdassa säädetyssä tunnistusmerkissä ilmoitettua maata;

8) ”pakatulla elintarvikkeella” elintarviketta, jonka pinta on kauttaaltaan peitetty läpäisevällä tai läpäisemättömällä kääreellä, joka estää elintarvikkeen suoran kosketuksen ympäristöön;

9) ”suojakaasuun pakatulla elintarvikkeella” tarkoitetaan elintarviketta, joka on pakattu ja suljettu ilmatiiviisti sen jälkeen, kun pakkauksesta on poistettu ilma ja se on korvattu tarkasti valvotulla hiilidioksidi-, happi- ja/tai typpikaasuseoksella;

10) ”tyhjiöpakatulla elintarvikkeella” elintarviketta, joka on pakattu ja suljettu ilmatiiviisti sen jälkeen, kun pakkauksesta on poistettu ilma;

11) ”savustetulla kalalla” savustamalla säilöttyä kalaa;

12) ”graavisuolatulla kalalla” kalaa, joka on säilötty suolalla ja sokerilla ilman lämpökäsittelyä;

13) ”kypsytetyillä juustoilla” juustoja, jotka eivät ole valmiita kulutettaviksi heti valmistamisen jälkeen vaan jotka on pidettävä tietyn aikaa tietyssä lämpötilassa tiettyjen muiden olosuhteiden vallitessa, niin että kyseiselle juustolle ominaiset biokemialliset ja fyysiset muutokset tapahtuvat;

14) ”pehmeillä juustoilla” juustoja, joiden kosteuspitoisuus rasvattomana on yli 67 prosenttia;

15) ”puolikovilla juustoilla” juustoja, jotka ovat koostumukseltaan vain hieman kovempia kuin pehmeät juustot. Näiden juustojen kosteuspitoisuus rasvattomana on 62–67 prosenttia. Puolikoville juustoille on ominaista kiinteä mutta joustava tuntu;

16) ”kypsytetyillä homejuustoilla” juustoja, joiden kypsyminen on tapahtunut pääasiassa niille tyypillisen homekasvuston kehittyessä juuston koko sisustaan ja/tai pinnalle;

17) ”pinnalta homekypsytetyillä juustoilla” juustoja, joiden kuoreen istutetaan haluttu luonnollinen mikro-organismiviljelmä (esimerkiksi *Penicillium candidum* tai *Brevibacterium linens*) tai joiden kuori käsitellään sellaisella kypsymisen aikana tai sen jälkeen. Tuloksena muodostuva kerros tai pinta on osa kuorta;

18) ”suolaliemessä kypsytetyillä juustoilla” juustoja, jotka kypsytetään ja säilötään suolaliemeen myyntiin tai pakkaamiseen asti;

19) ”tuorejuustoilla” juustomassan omaisia juustoja, joita ei kypsytetä lainkaan, kuten raejuustoa, mozzarellaa, ricottaa ja maitorahkaa. Tuorejuustot eivät sisälly tähän koordinoituun seurantaohjelmaan.

4 artikla

Näytteenotto, analyysit ja tietojen kirjaaminen jäsenvaltioissa

1. Toimivaltaisen viranomaisen on suoritettava näytteenotto, tai se on suoritettava sen valvonnassa.

2. *Listeria monocytogenes* -bakteerin, pH:n ja vesiaktiivisuuden analyysit on suoritettava *Listeria monocytogenes* -bakteeria varten nimetyissä kansallisissa vertailulaboratorioissa.

3. Toimivaltainen viranomainen voi nimetä kansallisten vertailulaboratorioiden lisäksi myös muita *Listeria monocytogenes* -bakteerin viralliseen valvontaan valtuutettuja ja siihen osallistuvia laboratorioita tekemään *Listeria monocytogenes* -bakteerin, pH:n ja vesiaktiivisuuden analyysejä.

4. Edellä 1, 2 ja 3 kohdassa säädetty näytteenotto ja analyysit sekä kaikkien asiaankuuluvien tietojen kirjaaminen on suoritettava liitteessä I esitettyjen teknisten eritelmien mukaisesti.

5. Kussakin jäsenvaltiossa otettavien näytteiden määrä sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden luokkaa kohden vahvistetaan liitteessä II.

([1]) EYVL L 31, 1.2.2002, s. 1.
([2]) EUVL L 139, 30.4.2004, s. 1.
([3]) EUVL L 139, 30.4.2004, s. 55.

5 artikla

Tietojen keruu, arviointi, raportointi ja hyödyntäminen unionin tasolla

1. Jäsenvaltioiden on kerättävä ja arvioitava tämän päätöksen 4 artiklan 1, 2 ja 3 kohdassa säädettyjen näytteenoton sekä *Listeria monocytogenes* -bakteerin, pH:n ja vesiaktiivisuuden analyysien tulokset.

Kyseiset tulokset ja niiden arviointi sekä kaikki asiaankuuluvat tiedot on liitettävä osaksi koordinoidun seurantaohjelman toteuttamista koskevaa loppuraporttia, joka on toimitettava komissiolle ennen 31 päivää toukokuuta 2011.

2. Komissio laatii 31 päivään joulukuuta 2009 mennessä tietohakemiston ja tiedonkeruulomakkeet, joita toimivaltaisten viranomaisten on käytettävä 1 kohdassa tarkoitetun raportin laatimiseen.

3. Komissio toimittaa 1 kohdassa säädetyt loppuraportit Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaiselle (EFSA), joka tutkii ne, laatii ennustemalleja *Listeria monocytogenes* -bakteeriin liittyvien elintarvikkeen turvallisuutta koskevien vaatimusten täyttymisestä ja mikrobien kasvusta erilaisissa säilytysolosuhteissa ja antaa yhteenvetokertomuksen kuuden kuukauden kuluessa.

4. Jäsenvaltioiden toimittamien tietojen käyttö muihin tarkoituksiin kuin koordinoituun seurantaohjelmaan edellyttää jäsenvaltioiden ennakkosuostumusta.

5. Tiedot ja tulokset julkistetaan muodossa, jolla taataan yksittäisten tulosten luottamuksellisuus.

6 artikla

Unionin rahoitusosuuden myöntämisedellytykset

1. Jäsenvaltioille myönnetään 4 artiklan 2 kohdassa säädetyistä analyyseistä johtuvia kustannuksia varten unionin rahoitusosuutena budjettikohdasta 17 04 02 yhteensä 1 555 300 euroa liitteessä III vahvistettuun yhteisrahoituksen enimmäismäärään asti.

2. Edellä olevan 1 kohdan mukainen unionin rahoitusosuus maksetaan jäsenvaltioille edellyttäen, että koordinoitu seurantaohjelma toteutetaan unionin lain asiaankuuluvien säännösten, myös kilpailua ja julkisia hankintoja koskevien sääntöjen, mukaisesti ja että seuraavia ehtoja noudatetaan:

koordinoidun seurantaohjelman toteuttamisen loppuraportti on toimitettava komissiolle ennen 31 päivää toukokuuta 2011; raporttiin on sisällyttävä

i) kaikki liitteessä I olevan D osan mukaiset tiedot;

ii) jäsenvaltioille analyyseistä aiheutuneita kustannuksia tukevat todisteet; todisteiden on sisällettävä vähintään liitteen IV mukaiset tiedot.

3. Jos 2 kohdassa tarkoitettu loppuraportti toimitetaan myöhässä, unionin rahoitusosuutta pienennetään 25 prosentilla 1 päivänä heinäkuuta 2011, 50 prosentilla 1 päivänä elokuuta 2011 ja 100 prosentilla 1 päivänä syyskuuta 2011.

7 artikla

Maksettavat enimmäismäärät

Unionin rahoitusosuuden enimmäismäärät, joilla jäsenvaltioille korvataan eri analyyseistä aiheutuneita kustannuksia, voivat olla enintään

a) 60 euroa kutakin *Listeria monocytogenes* -bakteerien osoittamiseksi tehtyä analyysiä kohden;

b) 60 euroa kutakin *Listeria monocytogenes* -bakteerien laskemiseksi tehtyä analyysiä kohden;

c) 15 euroa kutakin pH-analyysiä kohden;

d) 20 euroa kutakin vesiaktiivisuuden analyysiä kohden;

8 artikla

Menojen muuntokurssi

Jos jäsenvaltion menot on ilmaistu muussa valuutassa kuin euroina, sen on muunnettava määrä euroiksi käyttämällä viimeisintä vaihtokurssia, jonka Euroopan keskuspankki on vahvistanut ennen sen kuukauden ensimmäistä päivää, jona jäsenvaltio tekee maksatuspyynnön.

9 artikla

Osoitus

Tämä päätös on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Brysselissä 5 päivänä helmikuuta 2010.

Komission puolesta
Androulla VASSILIOU
Komission jäsen

LIITE I

(4 artiklan 4 kohdassa tarkoitettu)

A OSA

OTANTAKEHIKKO

1. **Tuotteet, joista näytteitä on otettava**

Seuraavista sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista on otettava näytteet vähittäismyyntitasolla:

1.1 *Pakattu (jäädyttämätön) kylmä- tai lämminsavustettu tai graavisuolattu kala*

Tähän luokkaan kuuluvien tuotteiden on oltava tyhjiöpakattuja tai suojakaasuun pakattuja.

Kala voi olla myös siivutettua. Pakkaus voi sisältää kokonaisen tai puolikkaan kalan taikka kalan osan. Kalassa voi olla myös nahka.

1.2 *Pehmeät ja puolikovat juustot tuorejuustoja lukuun ottamatta*

Tähän luokkaan kuuluu minkä tahansa lajin eläimestä saadusta raakamaidosta, termisoidusta maidosta ja pastöroidusta maidosta valmistettu juusto. Se voi olla kypsytettyä juustoa, kypsytettyä homejuustoa, pinnalta homekypsytettyä juustoa tai suolaliemessä kypsytettyä juustoa.

Juusto voi olla pakattua, myös musliinikankaaseen käärittyä, tai vähittäiskauppaan pakkaamattomana myytävää juustoa, joka pakataan kuluttajalle myytäessä.

1.3 *Pakatut lämpökäsitellyt lihavalmisteet*

1.3.1 Tähän luokkaan kuuluville tuotteille on täytynyt tehdä lämpökäsittely ja sen jälkeen niitä on täytynyt käsitellä ja ne on täytynyt pakata tyhjiöön tai suojakaasuun.

1.3.2 Tähän luokkaan kuuluviin tuotteisiin sisältyvät sekä suojaamattomat että läpäisevässä kuoressa olevat lihatuotteet, jotka on siivutettu tai joita on muulla tavalla käsitelty lämpökäsittelyn ja pakkaamisen välillä. Tuotteet on voitu savustaa lämpökäsittelyn jälkeen.

Tähän luokkaan kuuluvat etenkin:

a) kylmät, kypsennetyt lihavalmisteet: lihavalmisteet, jotka yleensä tehdään kokonaisista tai muokatuista ruhonosista tai isoista paloista (esimerkiksi kypsennetyt kinkkuviipaleet ja kypsennetyt kanafileet);

b) makkarat;

c) pasteijat.

1.3.3 Tähän luokkaan eivät kuulu:

a) lämpökäsittelyn jälkeen kuivatut lihavalmisteet, kuten kuivalihatuotteet;

b) läpäisemättömässä pakkauksessa lämpökäsitellyt lihavalmisteet, joita ei sen jälkeen enää käsitellä;

c) fermentoidut lihavalmisteet, myös fermentoidut makkarat.

2. **Otanta-asetelma**

Koordinoidussa seurantaohjelmassa käytetään suhteellista ositettua otantajärjestelmää, jonka mukaan näytteitä otetaan kaikissa jäsenvaltioissa suhteessa niiden väestömäärään.

2.1 *Näytteenottosuunnitelma*

2.1.1 Jokaisella jäsenvaltiolla on oltava näytteenottosuunnitelma, joka perustuu monitasoiseen ryhmittelyyn:

a) ensimmäinen taso koostuu suurimmista kaupungeista, joista otetaan näytteitä;

b) toinen taso koostuu vähittäismyymälöistä, joista otetaan näytteitä;

c) kolmas taso koostuu erilaisista elintarvikkeista niissä kolmessa sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden luokassa, joista otetaan näytteitä.

2.1.2 Näytteenottosuunnitelman on oltava toimivaltaisen viranomaisen laatima ja siihen on sisällyttävä seuraavat:

a) koordinoituun seurantaohjelmaan kuuluvat kaupungit;

b) vähittäismyymälätyypit, joista otetaan näytteitä, ja jokaisessa luokassa otettavien näytteiden prosenttiosuus;

c) näytteenoton ajoitus koko vuoden aikana.

2.1.3 Jos asiaankuuluvia markkinointitietoja on saatavilla, näytteenottosuunnitelmaan on sisällyttävä myös:

a) tuotetyypit, joista otetaan näytteitä kussakin kolmessa sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden luokassa;

b) jokaisesta a alakohdassa tarkoitetusta tuotetyypistä otettavien näytteiden lukumäärä.

2.1.4 Jäsenvaltioiden on laadittava näytteenottosuunnitelma jäljempänä kuvailtujen sääntöjen mukaan ja parhaiden saatavilla olevien markkinointitietojen pohjalta. Näitä markkinointitietoja tai apua kyseisten tietojen saamiseen on usein saatavilla kansallisista kaupan järjestöistä. Jos markkinointitietoja ei ole saatavilla, keskustasolla näytteenottosuunnitelmaa laadittaessa on käytettävä parhaita mahdollisia arvioita markkinaosuuksista. Jos mitään luotettavia markkinointitietoja ei ole, toimivaltaisten viranomaisten voi olla aiheellista siirtää tuotetyypin valinta tietyssä näytteenottoon kuuluvassa tuoteluokassa kentällä työskentelevälle näytteenottajalle.

2.2 *Kohteena olevien vähittäismyymäläluokkien valinta*

Toimivaltaisten viranomaisten on valittava vähittäismyymälät, joista näytteitä otetaan. Tavanomaiset vähittäismyymälätyypit, jotka on sisällytettävä näytteenottoon, ovat marketit, pienet kaupat, herkkukaupat ja torimyymälät (kuten markkinat ja vihannestorit).

Jos suurimman myymäläluokan (esimerkiksi marketit) osuus sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden tietyn luokan markkinoista on vähintään 80 prosenttia, näytteitä tarvitsee ottaa ainoastaan kyseisistä myymälöistä. Jollei tämä ehto täyty, otetaan mukaan seuraavaksi suurin myymäläluokka siihen asti, että markkinoista katetaan vähintään 80 prosenttia.

Kun näytteenottosuunnitelman mukainen näytteenotto suoritetaan, kutakin sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden luokkaa kohden otettavien näytteiden lukumäärän kussakin vähittäismyymälätyypissä on oltava suhteessa kyseisen myymälätyypin markkinaosuuteen kaikista kohteena olevista myymälätyypeistä.

2.3 *Otokseen kuuluvien kaupunkien valinta*

Näytteenotto suoritetaan suurissa kaupungeissa. Jokaisesta jäsenvaltiosta on valittava otokseen vähintään kaksi suurta kaupunkia.

Kaupunkien, joissa näytteenotto suoritetaan, on yhteensä katettava vähintään 30 prosenttia kyseisen jäsenvaltion väestömäärästä. Jos suunnitelma kuitenkin kattaa kahdeksan suurinta kaupunkia, väestömäärän kattavuus voi olla alle 30 prosenttia.

2.4 *Näytteenottoaikojen valinta*

Listeria monocytogenes -kontaminaation taso sellaisenaan syötävissä elintarvikkeissa saattaa vaihdella vuoden mittaan. Jotta koordinoidusta seurantaohjelmasta saataisiin täsmällisiä tuloksia, sen kesto on jaettu 12:een yhden kuukauden pituiseen jaksoon, joiden aikana on otettava sama määrä näytteitä.

2.5 *Sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden valinta kolmessa tärkeimmässä luokassa, joista näytteitä otetaan*

Sellaisenaan syötävät elintarvikkeet niissä kolmessa tärkeimmässä sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden luokassa, joista näytteitä otetaan, valitaan markkinointitietojen perusteella ja ilmoitetaan näytteenottosuunnitelmassa.

Koska tiettyyn luokkaan kuuluu erityyppisiä tuotteita, markkinaosuutta ei ehkä voida arvioida kovin luotettavasti. Tässä tapauksessa toimivaltaiset viranomaiset voivat antaa näytteenottajille ohjeeksi valita juustot näytteenottoa varten kansallisessa näytteenottosuunnitelmassa esitetyn arvioidun markkinaosuuden perusteella. Tällaiseen näytteiden valintaan voidaan käyttää vähittäiskaupan paikallisjohdolta saatavia liikevaihtotietoja tai karkeammin myyntipaikan tarjontaa eli sitä, mitä vähittäismyymälässä on esillä. Näin toimimalla toimivaltaisten viranomaisten pitäisi pystyä antamaan suuntaa eri luokkiin kuuluvien tärkeimpien elintarviketyyppien karkeasta markkinaosuudesta, jotta saadaan esimerkiksi raakamaidosta / pastöroidusta maidosta valmistettujen juustojen markkinoita mahdollisimman hyvin edustavia näytteitä.

B OSA

NÄYTTEIDEN KERÄÄMINEN JA KULJETUS

1. **Näytteen tyyppi ja yksityiskohdat**

Näytteet otetaan satunnaisesti myyntitiskissä esillä olevista tuotteista, ja niiden on oltava vähintään 100 gramman painoisia. Kaikista kolmesta sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden luokasta voidaan ottaa useampi kuin yksi näyte samalla käyntikerralla tietyssä vähittäismyymälässä. Samalla käyntikerralla näytteitä pitäisi kuitenkin ottaa enintään viidestä erästä kussakin luokassa.

Näytteiksi saa kerätä ainoastaan ehjiä (suljettuja), valmistajan pakkaamia pakkauksia. Juustojen osalta näytteeksi voidaan kerätä myös vähittäismyymälässä pakattuja tuotteita.

Näytteeksi kerätyissä tuotteissa on oltava tuoteseloste, jotta tuotteita koskevat tiedot voidaan kirjata. Tuoteselosteessa on oltava seuraavat tiedot:

a) valmistusmaa;

b) erän numero;

c) säilyvyysaika;

d) mahdolliset säilytyslämpötilaa koskevat ohjeet;

e) muut sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden tuoteselosteessa tavanomaisesti olevat tiedot.

Jos tuoteselosteessa ei ole kaikkia a–d alakohdassa tarkoitettuja tietoja, näytteenottajan on pyydettävä puuttuvat tuotetiedot ja selosteen yksityiskohdat vähittäismyymälän omistajalta tai johtajalta ja/tai tarkistettava kyseiset tiedot tukkumyyntipakkauksesta.

Jos sellaisenaan syötävän elintarvikkeen tuoteseloste on epäselvä tai vahingoittunut, tuotetta ei saa kerätä näytteenottoa varten. Jokaisesta näytteeseen valitusta savustetun ja graavisuolatun kalan erästä on kerättävä kaksi näytettä. Tuoteselosteella olevat tiedot, kuten erän numero ja viimeinen myyntipäivä, on tarkastettava sen varmistamiseksi, että molemmat näytteet ovat samasta erästä. Toinen kyseisistä näytteistä on analysoitava sinä päivänä, kun näyte saapuu laboratorioon, ja toinen myyntiajan lopussa.

Pehmeistä ja puolikovista juustoista ja lämpökäsitellyistä lihavalmisteista otetaan vain yksi näyte erää kohti, ja se on analysoitava myyntiajan lopussa.

Näytteet on laitettava erilliseen näytepussiin ja lähetettävä välittömästi laboratorioon analysoitavaksi.

Kaikissa vaiheissa on toteutettava varotoimia sen varmistamiseksi, että näytteenoton, kuljetuksen ja säilytyksen aikana käytettävät välineet eivät ole *Listeria monocytogenes* -bakteerin saastuttamia.

2. **Näytettä koskevat tiedot**

Kaikki käytettävissä olevat näytettä koskevat tiedot on kirjattava näytelomakkeelle, jonka malli toimivaltaisen viranomaisen on laadittava. Näytelomakkeen on oltava näytteen mukana jatkuvasti. Kun on kyse vähittäismyymälässä pakatuista juustonäytteistä, voi olla tarpeen pyytää tarvittavia tuotetietoja ja tuoteselosteen yksityiskohtia ja/tai tarkistaa kyseiset tiedot tukkumyyntipakkauksesta.

Näytteitä kerättäessä on pakattujen näytteiden pintalämpötila mitattava ja kirjattava näytelomakkeelle.

Jokainen näyte ja sitä vastaava näytelomake merkitään yksilöllisellä numerolla, jota käytetään näytteenotosta testaukseen. Toimivaltaisen viranomaisen on käytettävä tähän tarkoitukseen yksilöllistä numerointijärjestelmää.

3. **Näytteiden kuljetus**

Näytteet on kuljetettava jäähdytetyissä säiliöissä ja pidettävä 2–8 °C:n lämpötilassa, eikä niihin saa kuljetuksen aikana kohdistua ulkoista kontaminaatiota.

Kaikki sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden näytteet on saatava laboratorioon 24 tunnin kuluessa näytteenotosta.

Poikkeuksellisissa olosuhteissa kuljetusaika voi olla yli 24 tuntia. Kuljetusaika ei kuitenkaan saa olla yli 48 tuntia, eikä se missään olosuhteissa saa johtaa siihen, että testaus suoritetaan näytteeksi kerätyn tuotteen viimeisen myyntipäivän jälkeen.

C OSA

NÄYTTEEN VALMISTELU JA ANALYYSIMENETELMÄT

1. **Näytteiden vastaanotto**

1.1 *Yleissäännöt*

Laboratorio tarkistaa näytteiden vastaanoton yhteydessä näytteenottajan näytelomakkeelle kirjaamat tiedot ja täyttää lomakkeen asiaankuuluvat osat. Kaikki vastaanotetut näytteet tutkitaan sen varmistamiseksi, että kuljetuspakkaus on ehjä, ennen kuin ne varastoidaan. Näytteet, joiden lämpötila on vastaanotettaessa yli 8 °C, hylätään, ellei vähittäismyymälässä mitattu lämpötila ollut yli 8 °C.

Kaikki näytteet on pidettävä jäähdytettyinä niiden myyntiajan loppuun asti, sanotun kuitenkaan rajoittamatta 1.2 kohdan soveltamista.

Silloin kun näytteitä on säilytettävä niiden myyntiajan loppuun, ne on pidettävä jäähdytettyinä seuraavasti:

a) pakkauksessa olevassa tuoteselosteessa ilmoitetussa säilytyslämpötilassa. Jos selosteessa ilmoitetaan lämpötilaväli, näyte on säilytettävä vaihteluvälin ylärajalla olevassa lämpötilassa;

b) jos pakkauksessa olevassa tuoteselosteessa ei ilmoiteta nimenomaista säilytyslämpötilaa, näyte on pidettävä

i) siinä jäsenvaltiossa, jossa näyte on kerätty, voimassa olevassa lainsäädännössä tai ohjeissa määritellyssä korkeimmassa sallitussa jäähdytyslämpötilassa (sallittu poikkeama ± 2 °C),

ii) 8 °C:n lämpötilassa (± 2 °C), jos asiaankuuluvaa lainsäädäntöä tai ohjeita ei ole.

Jos näytteeksi kerätyn tuotteen myyntiaika päättyy viikonloppuna tai kansallisena vapaapäivänä, näyte on analysoitava viimeisenä työpäivänä ennen myyntiajan päättymistä.

1.2 *Savustettua ja graavisuolattua kalaa koskevat erityissäännöt*

Toinen kahdesta näytteestä analysoidaan 24 tunnin kuluessa laboratorioon saapumisesta. Jos kyseistä näytettä ei analysoida heti saapumisen jälkeen, se on pidettävä jäähdytettynä 3 °C:ssa (± 2 °C) laboratoriossa ennen analysointia.

Jälkimmäinen näyte on pidettävä jäähdytettynä sen myyntiajan loppuun.

2. **Näytteen ja ensisuspension valmistelu**

Ristikontaminaatiota näytteiden välillä ja ympäristöstä on vältettävä kaikissa vaiheissa. Näytteet hävitetään heti kun laboratorioanalyysit on aloitettu. Jos analyysi joudutaan keskeyttämään esimerkiksi sellaisten analyysiprosessissa tapahtuneiden poikkeamien vuoksi, jotka eivät ole hyväksyttäviä, on hankittava uudet näytteet.

Ensisuspensioon otetaan joko koko tuote tai 100–150 gramman edustava testiannos. Näytteeseen otetaan mukaan elintarvikkeen pintaa samassa suhteessa, kuin sitä kulutettaisiin (esimerkiksi 20 prosenttia kuorta/pintaa ja 80 prosenttia sisustaa). Jos pakattu tuote on siivutettu, näyte otetaan useammasta kuin yhdestä tuotteen siivusta. Testiannos leikataan pieniksi palasiksi ja laitetaan Stomacher-pussiin käyttämällä steriiliä välinettä ja aseptista tekniikkaa. Kyseisestä seoksesta otetaan 10 gramman testiannos laskentaa varten ja 25 gramman testiannos osoittamista varten.

Jokaista testiannosta (10 g) kohti lisätään laimennetta yhdeksänkertainen määrä (90 ml) ja sen jälkeen seos homogenoidaan käyttämällä Stomacher-pussia tai Pulsifier-laitetta 1–2 minuutin ajan.

Standardissa EN ISO 11290-2 "Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* – Part 2: Colony-count technique" kuvattua puskuroitua peptonivettä voidaan käyttää laimentimena yleisessä käytössä.

Juustojen laimentimena on käytettävä standardin EN ISO 6887-5 "Microbiology of food and animal feeding stuffs – Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination – Part 5: Specific rules for the preparation of milk and milk products" mukaista natriumsitraattiliuosta.

Listeria monocytogenes -bakteerien osoittamis- ja laskemisanalyysit on suoritettava seuraavasti:

a) savustetun ja graavisuolatun kalan näytteille on tehtävä kaksi analyysisarjaa:

i) välittömästi sen jälkeen, kun näyte on kerätty vähittäismyyntitasolla, ja

ii) myyntiajan lopussa;

b) pehmeiden ja puolikovien juustojen ja lämpökäsiteltyjen lihavalmisteiden näytteet analysoidaan ainoastaan myyntiajan lopussa.

2.1 *Listeria monocytogenes -bakteerien osoittaminen*

Listeria monocytogenes -bakteerin osoittaminen suoritetaan standardin EN ISO 11290-1:1996 "Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* – Part 1: Detection method" tarkistetun version mukaisesti.

2.2 *Listeria monocytogenes -bakteerien laskeminen*

Listeria monocytogenes -bakteerien laskeminen suoritetaan standardin EN ISO 11290-2:1998 "Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* – Part 2: Enumeration method" ja sen muutoksen EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004 "Modification of the enumeration medium" mukaisesti.

Jos näytteen todetaan olevan kontaminoitunut, suurimman osan tuotteista oletetaan sisältävän pieniä määriä *Listeria monocytogenes* -bakteereita. Jotta näytteistä voidaan arvioida pienet lukumäärät (10–100 pmy/g), 1 ml primäärilaimennosta testataan kaksinkertaisesti standardin EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004 mukaisesti:

a) levitetään kolmen halkaisijaltaan 90-millimetrisen levyn pinnalle, tai

b) levitetään yhden halkaisijaltaan 140-millimetrisen levyn pinnalle.

Koska *Listeria monocytogenes* -kontaminaation taso voi olla korkeampikin, yhden levyn pinnalle on levitettävä 0,1 ml primäärilaimennosta, jotta laskentaskaala voidaan ulottaa $1,5 \times 10^4$ pmy/g:aan. Tämä menettely suoritetaan vain kerran standardin ISO 7218:2007 "Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations" mukaisesti.

3. **Savustetun ja graavisuolatun kalan pH:n ja vesiaktiivisuuden (a_w) analyysit**

3.1 *pH:n määrittäminen*

Näytteen pH määritetään standardin EN ISO 2917:1999 "Meat and meat products – Measurement of pH – Reference method" mukaisesti.

Analyysi on tehtävä näytteelle, joka testataan heti laboratorioon saapumisen jälkeen. Näytteen pH:n määrittämiseen suositellaan ISO-menetelmän mukaista näytettä tuhoamatonta tekniikkaa.

Tulokset on ilmoitettava pyöristettyinä lähimpään 0,05:een pH-yksikköön.

3.2 *Vesiaktiivisuuden (a_w) määritys*

Näytteen vesiaktiivisuus (a_w) määritetään standardin EN ISO 21807:2004 "Microbiology of food and animal feeding stuffs – Determination of water activity" mukaisesti.

Analyysi on tehtävä näytteelle, joka testataan heti laboratorioon saapumisen jälkeen. Menetelmän suorituskyvyn on oltava välillä 0,999–0,9000 ja toistettavuusrajan on vastattava standardipoikkeamaa 0,002.

Arvo olisi ilmoitettava vähintään kahden merkitsevän numeron tarkkuudella.

4. **Isolaattien säilytys**

Jokaisesta positiivisesta näytteestä säilytetään vähintään yksi todettu *Listeria monocytogenes* -kanta mahdollista myöhempää faagityypitystä varten. Jos *Listeria monocytogenes* -kantoja löytyy sekä osoittamis- että laskemismenetelmällä, ainoastaan laskemismenetelmällä löytyneet isolaatit säilytetään.

Isolaatit on säilytettävä kansallisessa vertailulaboratoriossa käyttäen asianmukaisia kantakokoelmaan tallettamisen menetelmiä, joilla varmistetaan kantojen elinkelpoisuus vähintään kahden vuoden ajan faagityypitystä varten.

D OSA

RAPORTOINTI

1. **Yleiset määräykset**

Tiedot, jotka jäsenvaltioiden on raportoitava, sikäli kuin ne ovat saatavissa ja käytettävissä, voidaan jakaa karkeasti kahteen ryhmään:

a) koordinoitua seurantaohjelmaa ja sen tuloksia koskeva yleiskatsaus; yleiskatsaus annetaan tekstimuotoisena selostuksena;

b) yksityiskohtaiset tiedot jokaisesta näytteenottosuunnitelman puitteissa testatusta yksittäisestä näytteestä; nämä tiedot on toimitettava käsittelemättöminä käyttäen 5 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuja tietohakemistoa ja tiedonkeruulomakkeita.

2. **Koordinoitua seurantaohjelmaa ja sen tuloksia koskevaan yleiskatsaukseen sisällytettävät tiedot**

a) Jäsenvaltion nimi

b) Näytteenoton ja analysoinnin aloitus- ja lopettamispäivä

c) Seuraavista sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista vähittäismyymälöissä kerättyjen ja analysoitujen näytteiden lukumäärä:

i) pehmeät ja puolikovat juustot;

ii) pakattu savustettu ja graavisuolattu kala;

iii) pakatut lämpökäsitellyt lihavalmisteet.

d) Kokonaistulokset:

sellaisten näytteiden esiintyvyys ja osuus, joiden *Listeria monocytogenes* -pitoisuus ylittää koordinoituun seurantaohjelmaan kuuluvia pehmeitä ja puolikovia juustoja, savustettua ja graavisuolattua kalaa sekä lämpökäsiteltyjä lihavalmisteita koskevan raja-arvon 100 pmy/g

e) Kuvaus pehmeiden ja puolikovien juustojen, savustetun ja graavisuolatun kalan sekä lämpökäsiteltyjen lihavalmisteiden markkinoista jäsenvaltiossa:

i) kokonaismarkkinoiden absoluuttinen koko (jos tiedossa);

ii) eri tyyppisten vähittäismyymälöiden, kuten markettien, pienten kauppojen, herkkukauppojen ja torimyymälöiden markkinaosuudet (jos tiedossa);

iii) tuontituotteiden (unionin sisäinen kauppa ja tuonti kolmansista maista) ja kotimaan tuotannon markkinaosuudet (jos tiedossa);

iv) eri tuotetyyppien markkinaosuudet (jos tiedossa).

f) Vähittäismyymälät, joista näytteitä otetaan:

kohteena olevien myymälöiden luokka: esim. market, pieni kauppa jne.

g) Näytteenoton maantieteellinen jakauma – kohteena olevat kaupungit (katetun väestömäärän prosenttiosuus)

h) Kuvaus vähittäismyymälöiden valinnan satunnaistamismenettelystä:

kuukausikohtainen satunnaistaminen

i) Huomioita näytteenotto-ohjelman yleisestä edustavuudesta

j) pH:n määrittämiseen käytetyn testausnäytteen valmistelu

k) Vesiaktiivisuuden (a_w) määrittämiseen käytetty analyysimenetelmä.

3. **Yksittäisiä näytteitä koskeviin yksityiskohtaisiin tietoihin sisällytettävät seikat**

a) Näytetyyppi:

i) pakatut pehmeät ja puolikovat juustot;

ii) pakattu savustettu ja graavisuolattu kala;

iii) pakatut lämpökäsitellyt lihavalmisteet.

b) Näytteen alatyyppi:

i) raakamaidosta/termisoidusta maidosta/pastöroidusta maidosta valmistetut juustot;

ii) lehmän-/vuohen-/lampaan-/puhvelin-/sekamaidosta valmistetut juustot;

iii) kypsytetyt homejuustot, pinnalta homekypsytetyt juustot, suolaliemessä kypsytetyt ja muut kypsytetyt juustot;

iv) siivutetut ja siivuttamattomat valmisteet;

v) kylmä-/lämminsavustettu tai graavisuolattu kala;

vi) kalalaji.

c) Savustetussa tai graavisuolatussa kalassa käytetyt säilöntäaineet (tuoteselosteessa ilmoitetut)

d) Juuston kuori mukana näytteen analyysissä (kyllä/ei; jos kyllä, kuoren osuus, mikäli tiedossa)

e) Alustavaan analyysiin osallistuvan laboratorion tunnus

f) Näytteenkeruupäivä

g) Tuotteen, josta näyte on otettu, viimeinen käyttöajankohta

h) Valmistus-/pakkauspäivä (jos tiedossa)

i) Näytteen pintalämpötila vähittäismyymälässä

j) Säilytyslämpötila laboratoriossa myyntiajan loppuun asti

k) Analysoidaan heti näytteenoton jälkeen (ainoastaan savustettu ja graavisuolattu kala)/myyntiajan lopussa

l) Laboratorioanalyysin aloituspäivä

m) *Listeria monocytogenes* -bakteerin osoittaminen:

laadulliset tulokset (esiintymättömyys/esiintyminen 25 grammassa)

n) *Listeria monocytogenes* -bakteerin laskeminen:

määrälliset tulokset (pmy/g)

o) pH (ainoastaan savustettu ja graavisuolattu kala)

p) Vesiaktiivisuus (a_w) (ainoastaan savustettu ja graavisuolattu kala)

q) Kaupungin tunnus

r) Myymälän tunnus

s) Vähittäismyyjätyyppi:

i) market;

ii) pieni kauppa/itsenäinen kauppias;

iii) herkkukauppa;

iv) torimyymälä/markkinat.

t) Valmistusmaa:

viittaus pakkauksessa tai kauppa-asiakirjoissa olevaan tunnistusmerkkiin

u) Valmiiksi pakattu:

i) pakattu suojakaasuun;

ii) tyhjiöpakattu;

iii) pakattu vähittäismyyntipaikassa (ainoastaan juustot).

v) Näytteen aistinvarainen laatu.

LIITE II

Kussakin sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden luokassa otettavien näytteiden määrä jäsenvaltioittain

(4 artiklan 5 kohdassa tarkoitettu)

Jäsenvaltio	Väkiluku 1.1.2008 (Eurostatin tiedot)		Yhdenmukaistettu ositettu otoskoko	
	N (milj.)	%	Elintarvikeluokkaa ja analyysivaihetta kohti (*)	Kokonaisnäytteen koko
Belgia – BE	10,7	2,1	60	240
Bulgaria – BG	7,6	1,5	60	240
Tšekki – CZ	10,4	2,1	60	240
Tanska – DK	5,576	1,1	60	240
Saksa – DE	82,2	16,5	400	1 600
Viro – EE	1,3	0,3	30	120
Irlanti – IE	4,4	0,9	30	120
Kreikka – EL	11,2	2,3	60	240
Espanja – ES	45,3	9,1	200	800
Ranska – FR	63,8	12,8	400	1 600
Italia – IT	59,6	12,0	400	1 600
Kypros – CY	0,8	0,2	30	120
Latvia – LV	2,3	0,5	30	120
Liettua – LT	3,4	0,7	30	120
Luxemburg – LU	0,5	0,1	30	120
Unkari – HU	10,0	2,0	60	240
Malta – MT	0,4	0,1	30	120
Alankomaat – NL	16,4	3,3	60	240
Itävalta – AT	8,3	1,7	60	240
Puola – PL	38,1	7,7	200	800
Portugali – PT	10,6	2,1	60	240
Romania – RO	21,5	4,3	60	240
Slovenia – SI	2,0	0,4	30	120
Slovakia – SK	5,4	1,1	60	240
Suomi – FI	5,3	1,1	60	240
Ruotsi – SE	9,2	1,8	60	240
Yhdistynyt kuningaskunta – UK	61,2	12,3	400	1 600
EU yhteensä	497,5	100,0	3 020	12 080

(*) Savustettu ja graavisuolattu kala: jokaisesta erästä kerätään kaksi näytettä. Toinen näytteistä analysoidaan sinä päivänä, kun näyte saapuu laboratorioon, ja toinen myyntiajan lopussa. (Katso liitteessä I olevan C osan kohta 1.2.)

LIITE III

Jäsenvaltioille maksettavan unionin rahoitusosuuden enimmäismäärä

(euroa)

Jäsenvaltio	Analyysien yhteisrahoituksen enimmäismäärä				
	Listeria monocytogenesin osoittaminen	*Listeria monocytogenesin* laskeminen	pH	Vesiaktiivisuus	Yhteensä
Belgia – BE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Bulgaria – BG	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Tšekki – CZ	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Tanska – DK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Saksa – DE	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Viro – EE	7 200	7 200	450	600	15 450
Irlanti – IE	7 200	7 200	450	600	15 450
Kreikka – EL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Espanja – ES	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Ranska – FR	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Italia – IT	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Kypros – CY	7 200	7 200	450	600	15 450
Latvia – LV	7 200	7 200	450	600	15 450
Liettua – LT	7 200	7 200	450	600	15 450
Luxemburg – LU	7 200	7 200	450	600	15 450
Unkari – HU	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Malta – MT	7 200	7 200	450	600	15 450
Alankomaat – NL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Itävalta – AT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Puola – PL	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Portugali – PT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Romania – RO	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Slovenia – SI	7 200	7 200	450	600	15 450
Slovakia – SK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Suomi – FI	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Ruotsi – SE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Yhdistynyt kuningaskunta – UK	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
EU yhteensä	724 800	724 800	45 300	60 400	1 555 300

LIITE IV

Listeria monocytogenes -bakteerin esiintymistä tietyissä sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden luokissa koskevan koordinoidun seurantaohjelman toteuttamiseen liittyvä varmennettu rahoituskertomus

Raportointikausi: .....

Ilmoitus unionin rahoitusosuuteen oikeuttavista koordinoidun seurantaohjelman kustannuksista

Unionin rahoitusosuutta koskevan komission päätöksen viitenumero: .....

Toimet, joihin aiheutuneet kustannukset liittyvät	Testien lukumäärä	Analyysien kokonaiskustannukset raportointikaudella (kansallisessa valuutassa)
Listeria monocytogenes -bakteerin osoittamisanalyysit		
Listeria monocytogenes -bakteerin laskemisanalyysit		
pH:n määrittämisanalyysit		
Vesiaktiivisuutta (a_w) koskevat analyysit		

Edunsaajan ilmoitus

Allekirjoittanut todistaa, että

— edellä mainitut kustannukset ovat todellisia, ne ovat aiheutuneet päätöksen 2010/75/EU mukaisista tehtävistä ja ne ovat kyseisten tehtävien asianmukaisen suorittamisen kannalta välttämättömiä;

— kaikki kustannuksiin liittyvät asiakirjat ovat käytettävissä tilintarkastusta varten;

— tähän koordinoituun seurantaohjelmaan ei ole haettu muuta unionin rahoitusta.

Päiväys: .....

Taloudellisessa vastuussa olevan henkilön nimi: .....

Allekirjoitus: .....