

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 5 febbraio 2010

concernente una partecipazione finanziaria dell'Unione a un programma coordinato di sorveglianza sulla prevalenza di *Listeria monocytogenes* in taluni alimenti pronti, da realizzare negli Stati membri

[notificata con il numero C(2010) 592]

(2010/75/UE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 66,

vista la direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003, sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici ⁽²⁾, in particolare l'articolo 5,

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (CE) n. 882/2004 stabilisce, tra l'altro, le procedure che disciplinano un finanziamento dell'Unione al fine di adottare le misure necessarie per garantire l'applicazione del regolamento (CE) n. 882/2004.

(2) L'autorità europea per la sicurezza alimentare (AESA) e il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (CEPCM) hanno pubblicato relazioni sulle tendenze e le fonti delle zoonosi, degli agenti zoonotici e della resistenza antimicrobica nell'Unione nel 2006 ⁽³⁾ e nel 2007 ⁽⁴⁾ (relazioni AESA-CEPCM). Dopo queste relazioni, sono stati recensiti 1 588 casi di listeriosi (*Listeria monocytogenes*) nell'uomo in 25 Stati membri nell'anno 2006. Inoltre, sono stati recensiti nel 2007 1 558 casi in 26 Stati membri. Le relazioni hanno inoltre evidenziato un aumento notevole dell'incidenza di questi casi nell'uomo tra il 2001 e il 2006. La malattia è spesso grave e il tasso di mortalità è elevato.

(3) Considerando che la *Listeria monocytogenes* è in grado di moltiplicarsi in vari alimenti a bassa temperatura (da 2 a 4 °C), la sua presenza è particolarmente preoccupante nei prodotti alimentari pronti la cui durata di conservazione è relativamente lunga.

(4) Conformemente al regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari ⁽⁵⁾, gli operatori del settore alimentare devono garantire il rispetto dei criteri di sicurezza dei prodotti alimentari relativi alla *Listeria monocytogenes* per gli alimenti pronti, nel quadro dei programmi di prassi corrette in materia di igiene e di procedure basate sui principi dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (procedure HACCP).

(5) Le relazioni AESA-CEPCM mostrano che i tassi più elevati di mancato rispetto dei criteri relativi alla *Listeria monocytogenes* sono stati registrati nei formaggi e nei prodotti della pesca pronti e nei prodotti a base di carne sottoposti a un trattamento termico.

(6) L'esposizione dell'uomo alla *Listeria monocytogenes* avviene principalmente per via alimentare. Di conseguenza, la prevalenza e il livello di contaminazione da *Listeria monocytogenes* nei prodotti della pesca e nei formaggi pronti, nonché nei prodotti a base di carne soggetti a trattamento termico, devono essere stimati in modo armonizzato e comparabile per mezzo di un programma coordinato di sorveglianza a livello della vendita al dettaglio in tutti gli Stati membri.

(7) La proliferazione di *Listeria monocytogenes* in un prodotto pronto è significativamente influenzata dal pH, dall'attività dell'acqua e dalla temperatura di magazzinaggio del prodotto. È possibile ricorrere alla modellizzazione per stimare la proliferazione di *Listeria monocytogenes* in un prodotto pronto in varie condizioni di temperatura.

(8) Quando la legislazione comunitaria non contiene definizioni pertinenti, le definizioni della norma generale Codex per il formaggio (CODEX STAN 283-1978, modifica 2008) e della norma di gruppo Codex per i formaggi non affinati, compreso il formaggio fresco (CODEX STAN 221-2001, modifica 2008), pubblicate dalla commissione del Codex Alimentarius, devono essere utilizzate per garantire che i formaggi pronti siano definiti secondo un metodo armonizzato.

⁽¹⁾ GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 325 del 12.12.2003, pag. 31.

⁽³⁾ *The EFSA Journal* (2007) 130.

⁽⁴⁾ *The EFSA Journal* (2009) 223.

⁽⁵⁾ GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1.

- (9) La direttiva 2003/99/CE prevede che possono essere definiti programmi coordinati di sorveglianza, in particolare quando sono identificate esigenze specifiche, per valutare i rischi connessi alle zoonosi o agli agenti zoonotici o per stabilire valori di riferimento ad essi correlati.
- (10) Nel maggio 2009, la Task Force dell'AESA incaricata di raccogliere i dati sulle zoonosi ha adottato una relazione sulle specifiche tecniche proposte per un programma coordinato di sorveglianza della presenza di *Listeria monocytogenes* in alcune categorie di prodotti alimentari pronti venduti al dettaglio nell'UE ⁽¹⁾.
- (11) Considerata l'importanza della raccolta di dati comparabili sulla prevalenza di *Listeria monocytogenes* negli alimenti pronti, è opportuno che l'Unione partecipi finanziariamente all'attuazione di questo programma coordinato di sorveglianza.
- (12) È opportuno rimborsare i costi sostenuti per le prove di laboratorio, applicando un massimale. Tutti gli altri costi sostenuti, come quelli per il prelievo di campioni, i costi di viaggio e i costi amministrativi non possono beneficiare di una partecipazione finanziaria dell'Unione.
- (13) Una partecipazione finanziaria dell'Unione deve essere concessa nella misura in cui il programma coordinato di sorveglianza si svolge conformemente alla presente decisione e le autorità competenti forniscono tutte le informazioni necessarie entro i termini previsti dalla presente decisione.
- (14) Per motivi di efficienza amministrativa, tutte le spese presentate al fine di ottenere la partecipazione finanziaria dell'Unione devono essere espresse in euro. Conformemente al regolamento (CE) n. 1290/2005 del Consiglio, del 21 giugno 2005, relativo al finanziamento della politica agricola comune ⁽²⁾, il tasso di conversione per le spese effettuate in una valuta diversa dall'euro è l'ultimo tasso stabilito dalla Banca centrale europea prima del primo giorno del mese nel corso del quale la domanda di rimborso è presentata dallo Stato membro interessato.
- (15) La presente decisione vale la decisione di finanziamento ai sensi dell'articolo 75 del regolamento (CE, Euratom) n. 1605/2002 del Consiglio, del 25 giugno 2002, che stabilisce il regolamento finanziario applicabile al bilancio generale delle Comunità europee (regolamento finanziario) ⁽³⁾, dell'articolo 90 delle modalità di esecuzione del regolamento finanziario, e dell'articolo 15 delle norme interne sull'esecuzione del bilancio generale delle Comunità europee.

- (16) Le misure previste dalla presente decisione sono conformi al parere del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

Oggetto

La presente decisione stabilisce un programma coordinato di sorveglianza della prevalenza di *Listeria monocytogenes* in talune categorie di prodotti alimentari pronti di cui all'articolo 2 a livello della vendita al dettaglio e fissa le regole di una partecipazione finanziaria concessa dall'Unione agli Stati membri ai fini della sua attuazione.

Articolo 2

Portata e durata del programma coordinato di sorveglianza

1. Gli Stati membri eseguono un programma coordinato di sorveglianza per valutare la prevalenza di *Listeria monocytogenes* nelle seguenti categorie di prodotti alimentari pronti, su campioni scelti a caso a livello della vendita al dettaglio:

- a) pesce affumicato a caldo o a freddo o pesce di tipo «gravad lax», imballato (non congelato);
- b) formaggi a pasta molle o semi molle, ad eccezione dei formaggi freschi;
- c) prodotti a base di carne soggetti a trattamento termico, imballati.

2. Il campionamento nel quadro del programma coordinato di sorveglianza previsto al paragrafo 1 è effettuato tra il 1° gennaio 2010 e il 31 dicembre 2010 al più tardi.

Articolo 3

Definizioni

Ai fini della presente decisione, si intende per:

- 1) «alimenti pronti», gli alimenti pronti così come definiti all'articolo 2, lettera g), del regolamento (CE) n. 2073/2005;
- 2) «conservabilità», la conservabilità così come definita all'articolo 2, lettera f), del regolamento (CE) n. 2073/2005;
- 3) «partita», una partita così come definita all'articolo 2, lettera e), del regolamento (CE) n. 2073/2005;

⁽¹⁾ *The EFSA Journal* (2009) 300, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 209 dell'11.8.2005, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 248 del 16.9.2002, pag. 1.

- 4) «commercio al dettaglio», un commercio al dettaglio così come definito all'articolo 3, punto 7, del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare⁽¹⁾; tuttavia, ai fini della presente decisione, l'espressione «commercio al dettaglio» comprende unicamente i negozi, i supermercati e gli altri punti di vendita analoghi che vendono direttamente i loro prodotti al consumatore finale; non comprende i terminali e i centri di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe e i punti di vendita all'ingrosso;
- 5) «trattamento», il trattamento così come definito all'articolo 2, paragrafo 1, lettera m), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari⁽²⁾;
- 6) «prodotti a base di carne», i prodotti a base di carne così come definiti all'allegato I, punto 7.1, del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale⁽³⁾;
- 7) «paese di produzione», il paese indicato sul marchio di identificazione previsto all'allegato II, sezione I, parte B, punto 6 del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 8) «alimento imballato», un alimento la cui superficie è interamente ricoperta da un confezionamento permeabile o impermeabile al fine di impedire il contatto diretto dell'alimento con l'ambiente;
- 9) «alimento imballato in atmosfera modificata», un alimento posto in imballaggio ermeticamente chiuso dopo che l'aria è stata ritirata dall'imballaggio e sostituita da una miscela gassosa strettamente controllata a base di biossido di carbonio, di ossigeno e/o di azoto;
- 10) «alimento imballato sottovuoto», un alimento posto in un imballaggio ermeticamente chiuso dopo che l'aria è stata ritirata dall'imballaggio;
- 11) «pesce affumicato», un pesce preparato mediante affumicazione;
- 12) «pesce di tipo gravad lax», un pesce sottoposto a maturazione sotto sale e zucchero senza trattamento termico;
- 13) «formaggi affinati», i formaggi che non sono pronti ad essere consumati poco tempo dopo la loro fabbricazione e che devono essere conservati per un periodo, a una temperatura e a condizioni precise, al fine di consentire le necessarie trasformazioni biochimiche e fisiche che caratterizzano tali formaggi;
- 14) «formaggi a pasta molle», i formaggi i cui tenori di acqua nel formaggio sgrassato sono superiori al 67 %;
- 15) «formaggi a pasta semi-molle», i formaggi con una tessitura solo leggermente più dura di quella dei formaggi a pasta molle. Nel caso di questi formaggi, il tenore di acqua nel formaggio sgrassato è compresa tra il 62 e il 67 %. I formaggi a pasta semi-molle sono caratterizzati da un'impressione tattile soda ma elastica;
- 16) «formaggi affinati alle muffe», i formaggi nei quali l'affinaggio è stato realizzato essenzialmente mediante lo sviluppo di muffe caratteristiche all'interno e/o alla superficie del formaggio;
- 17) «formaggi a crosta lavata», i formaggi la cui crosta è trattata o colonizzata naturalmente, durante o dopo l'affinaggio, con colture volute di microrganismi, come il *Penicillium candidum* o il *Brevibacterium linens*. Lo strato o la superficie così ottenute costituiscono una parte della crosta;
- 18) «formaggi affinati in salamoia», i formaggi affinati e conservati in salamoia sino a che siano venduti o imballati;
- 19) «formaggi freschi», i formaggi di tipo cagliato che non subiscono alcuna maturazione, come il formaggio bianco, la mozzarella, la ricotta e il quark. I formaggi freschi non sono coperti da questo programma coordinato di sorveglianza.

Articolo 4

Campionamento, analisi e registrazione dei dati da parte degli Stati membri

1. Il campionamento è realizzato dall'autorità competente o sotto il suo controllo.
2. I laboratori nazionali di riferimento per la *Listeria monocytogenes* effettuano le analisi relative alla presenza di *Listeria monocytogenes*, al pH e all'attività dell'acqua.
3. L'autorità competente può designare laboratori diversi dai laboratori nazionali di riferimento che effettuano i controlli ufficiali relativi alla presenza di *Listeria monocytogenes* e sono accreditati a tal fine, per effettuare le analisi relative alla presenza di *Listeria monocytogenes*, al pH e all'attività dell'acqua.
4. Il campionamento e le analisi previste ai paragrafi 1, 2 e 3, nonché la registrazione di tutti i dati utili, sono realizzati conformemente alle specifiche tecniche presentate all'allegato I.
5. Il numero di campioni da prelevare per categoria di prodotto alimentare pronto in ciascuno Stato membro è indicato all'allegato II.

⁽¹⁾ GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55.

Articolo 5

Raccolta, valutazione, trasmissione e utilizzazione dei dati a livello dell'Unione

1. Gli Stati membri raccolgono e valutano i risultati del campionamento e delle analisi relative alla presenza di *Listeria monocytogenes*, al pH e all'attività dell'acqua previste all'articolo 4, paragrafi 1, 2 e 3, della presente decisione.

Tali risultati e la loro valutazione, accompagnati da tutti i dati utili, sono inclusi in una relazione finale di completamento del programma coordinato di sorveglianza, che è trasmessa alla Commissione entro il 31 maggio 2011.

2. Entro il 31 dicembre 2009, la Commissione determina il formato del Dizionario dei dati e dei moduli di raccolta di dati che le autorità competenti utilizzeranno per redigere la relazione di cui al paragrafo 1.

3. La Commissione trasmette le relazioni finali previste al paragrafo 1 all'autorità europea per la sicurezza alimentare (AES), che le esamina, sviluppa modelli di previsione per determinare il rispetto dei criteri di sicurezza dei prodotti alimentari relativi alla *Listeria monocytogenes* e per lo sviluppo microbico in varie condizioni di magazzino e pubblica una relazione di sintesi entro sei mesi.

4. Qualunque utilizzazione dei dati sottoposti dagli Stati membri a fini diversi da quelli del programma coordinato di sorveglianza deve essere oggetto di un accordo previo degli Stati membri.

5. I dati e i risultati sono resi pubblici sotto una forma tale da garantire la confidenzialità dei singoli risultati.

Articolo 6

Condizioni per la concessione di un contributo finanziario dell'Unione

1. Un contributo finanziario dell'Unione, per un importo totale di 1 555 300 euro, è concesso agli Stati membri a titolo della linea di bilancio 17 04 02 al fine di coprire i costi delle analisi previste all'articolo 4, paragrafo 2, a concorrenza dell'importo totale di cofinanziamento massimo di cui all'allegato III.

2. Il contributo finanziario dell'Unione previsto al paragrafo 1 è versato agli Stati membri purché l'esecuzione del programma coordinato di sorveglianza sia effettuata nel rispetto delle disposizioni applicabili del diritto dell'Unione, comprese quelle in materia di concorrenza e di aggiudicazione degli appalti pubblici, e fatto salvo il rispetto delle seguenti condizioni:

La relazione finale di completamento del programma coordinato di sorveglianza deve essere presentata alla Commissione entro il 31 maggio 2011; tale relazione deve contenere:

i) tutte le informazioni di cui all'allegato I, parte D;

ii) i documenti giustificativi delle spese sostenute dagli Stati membri per la realizzazione delle analisi; tali documenti devono contenere almeno le informazioni di cui all'allegato IV.

3. In caso di ritardo nella presentazione della relazione finale di cui al paragrafo 2, la partecipazione finanziaria dell'Unione è ridotta del 25 % al 1° luglio 2011, del 50 % al 1° agosto 2011 e del 100 % al 1° settembre 2011.

Articolo 7

Importi massimi rimborsabili

Gli importi massimi di partecipazione finanziaria dell'Unione ai costi di ciascuna analisi che sono oggetto di rimborso agli Stati membri non superano i seguenti importi:

a) 60 EUR per analisi di individuazione della *Listeria monocytogenes*;

b) 60 EUR per analisi di enumerazione della *Listeria monocytogenes*;

c) 15 EUR per analisi di pH;

d) 20 EUR per analisi dell'attività dell'acqua (a_w).

Articolo 8

Tasso di conversione applicabile alle spese

Le spese effettuate in una valuta diversa dall'euro sono convertite in euro dallo Stato membro interessato sulla base dell'ultimo tasso di cambio stabilito dalla Banca centrale europea prima del primo giorno del mese nel corso del quale la domanda è presentata da questo Stato membro.

Articolo 9

Destinatari

Gli Stati membri sono destinatari della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 5 febbraio 2010.

Per la Commissione
Androulla VASSILIOU
Membro della Commissione

ALLEGATO I

[di cui all'articolo 4, paragrafo 4)]

PARTE A

BASE DI CAMPIONAMENTO

1. Prodotti da sottoporre a campionamento

Le seguenti categorie di alimenti pronti sono sottoposte a campionamento a livello della vendita al dettaglio:

1.1. *Pesce affumicato a caldo o a freddo o pesce di tipo grava lax, imballato (non congelato)*

I prodotti appartenenti a questa categoria devono essere imballati sottovuoto o in atmosfera modificata.

Il pesce può essere tagliato o no a fette. L'imballaggio può contenere un pesce intero, la metà o una parte di un pesce. La pelle del pesce può essere presente o assente.

1.2. *Formaggi a pasta molle o semi-molle, ad eccezione dei formaggi freschi*

Sono compresi in questa categoria i formaggi a base di latte crudo, termizzato o pastorizzato proveniente da qualunque specie animale. Il formaggio può essere affinato, con crosta lavata, affinato con muffe o in salamoia.

Può essere imballato, anche avvolto in mussolina, o può non essere imballato a livello del commercio al dettaglio ma imballato al punto di vendita per il consumatore.

1.3. *Prodotti a base di carne soggetti a trattamento termico, imballati***1.3.1. I prodotti appartenenti a questa categoria devono essere stati sottoposti a un trattamento termico, poi manipolati e imballati sottovuoto o in atmosfera modificata.****1.3.2. I prodotti appartenenti a questa categoria comprendono sia i prodotti a base di carne esposti sia quelli in pelle permeabile che sono stati tagliati a fette o sottoposti a qualunque altra manipolazione tra il trattamento termico e l'imballaggio. Si può trattare di prodotti che sono stati affumicati dopo il trattamento termico.**

Sono compresi in particolare in questa categoria:

a) i prodotti freddi a base di carne cotta; prodotti a base di carne tipicamente fabbricati con parti intere o grandi parti di strutture anatomiche o ricostituite (come il prosciutto cotto tagliato a fette e il filetto di pollo cotto);

b) le salsicce;

c) i paté.

1.3.3. Sono esclusi da questa categoria:

a) i prodotti a base di carne essiccati dopo il trattamento termico, come il «jerky»;

b) i prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico in un imballaggio impermeabile e che non sono manipolati successivamente;

c) i prodotti a base di carne fermentata, comprese le salsicce fermentate.

2. Modalità di campionamento

Nel quadro del programma coordinato di sorveglianza viene utilizzato uno schema di campionamento stratificato proporzionale; in tal modo, ciascuno Stato membro si vede attribuire campioni proporzionalmente alla sua popolazione umana.

2.1. *Piano di campionamento***2.1.1. Ciascuno Stato deve disporre di un piano di campionamento basato su una struttura a cluster a più livelli:**

a) nel primo livello si trovano le città principali nelle quali devono essere prelevati i campioni;

b) al secondo livello si trovano i punti di vendita al dettaglio nei quali devono essere prelevati i campioni;

- c) al terzo livello si trovano i diversi prodotti alimentari compresi nelle tre categorie di alimenti pronti nei quali devono essere prelevati i campioni.

2.1.2. Il piano di campionamento deve essere elaborato dalle autorità competenti e deve comprendere:

- a) le città coinvolte nel programma coordinato di sorveglianza;
- b) i tipi di punti vendita al dettaglio presi in considerazione e la percentuale di campioni prelevati in ciascuna categoria;
- c) il calendario di campionamento nell'intero anno.

2.1.3. Se sono disponibili dati commerciali pertinenti, il piano di campionamento deve comprendere inoltre:

- a) i tipi di prodotti sui quali devono essere prelevati i campioni in ciascuna delle tre categorie di alimenti pronti;
- b) il numero di campioni da prelevare su ciascun tipo di prodotto indicato alla lettera a).

2.1.4. Gli Stati membri elaborano un piano di campionamento conforme alle regole qui di seguito descritte e basato sui migliori dati commerciali disponibili. Questi dati commerciali, o l'assistenza sul modo di ottenere le informazioni necessarie, possono spesso essere forniti da un'associazione professionale nazionale. In mancanza di dati commerciali, viene utilizzata la migliore stima di quote di mercato per contribuire al piano di campionamento a livello centrale. In mancanza di qualunque informazione commerciale affidabile, può essere necessario per le autorità competenti delegare la scelta del tipo di prodotto sul quale sono prelevati i campioni in una determinata categoria alla persona incaricata di effettuare il campionamento sul terreno.

2.2. *Scelta delle categorie di punti di vendita al dettaglio coinvolte*

Le autorità competenti scelgono i punti di vendita al dettaglio nei quali sono prelevati i campioni. I tipi di punti di vendita al dettaglio tipicamente interessati dal campionamento sono tra gli altri: i supermercati, i piccoli negozi, i negozi specializzati di gastronomia fine e i mercati di strada (come i mercati di produttori o i mercati di campagna).

Se la più grande categoria di punti di vendita (ad esempio i supermercati) fornisce almeno l'80 % del mercato di una categoria di alimenti pronti, è necessario prelevare campioni in questi punti di vendita. In caso contrario è opportuno comprendere anche la seconda categoria di punti di vendita più grande, sino a che almeno l'80 % del mercato sia preso in considerazione.

Quando il campionamento è realizzato secondo un piano, il numero di campioni da prelevare in ciascuna categoria di alimenti pronti e in ciascun tipo di punto di vendita al dettaglio è proporzionale alla quota di mercato del tipo di punto di vendita in questione nell'ambito dei tipi di punti di vendita presi in considerazione.

2.3. *Scelta delle città nelle quali devono essere prelevati campioni*

Il campionamento deve essere effettuato in grandi città. In ciascuno Stato membro, sono oggetto di campionamento almeno due grandi città.

Prese nel loro insieme, le città nelle quali è effettuato il campionamento devono rappresentare almeno il 30 % della popolazione umana dello Stato membro. Tuttavia, il tasso di popolazione umana rappresentato può essere inferiore al 30 % se il piano comprende le otto città più grandi.

2.4. *Scelta del calendario di campionamento*

Il livello di contaminazione da *Listeria monocytogenes* negli alimenti pronti può variare durante l'anno. Al fine di garantire l'esattezza dei risultati del programma coordinato di sorveglianza, la durata di quest'ultima è frazionata in 12 periodi di un mese nel corso dei quali deve essere prelevato un numero identico di campioni.

2.5. *Scelta degli alimenti pronti nelle tre categorie principali da sottoporre a campionamento*

Nelle tre categorie di alimenti pronti nelle quali devono essere prelevati campioni, gli alimenti pronti sono scelti in funzione dei dati commerciali e sono indicati nei piani di campionamento.

Tuttavia, considerando la varietà dei prodotti che rientrano in una determinata categoria, può risultare impossibile ottenere una stima altamente affidabile della quota di mercato. In questo caso, le autorità competenti possono scegliere di chiedere ai campionatori di selezionare i formaggi da sottoporre a campionamento sulla base di una stima del contributo alla quota di mercato, conformemente al piano di campionamento nazionale. Tale campionamento può essere orientato da dati relativi al fatturato fornito dai dirigenti locali del commercio al dettaglio o, in modo più approssimativo, dall'importanza del posto occupato sul mercato, ad esempio in funzione di ciò che è esposto nel punto di vendita al dettaglio. Applicando questo metodo, le autorità competenti devono fornire alcune indicazioni sulla quota di mercato approssimativa dei principali tipi di alimenti nelle varie categorie, affinché qualunque campione rappresentativo di un mercato (ad esempio quello dei formaggi a base di latte crudo/pastorizzato) sia considerato sotto il punto di vista più adeguato.

PARTE B

RACCOLTA E TRASPORTO DEI CAMPIONI

1. Tipo di campione e informazioni relative

I campioni devono essere prelevati a caso sugli scaffali; ciascuno di essi deve pesare almeno 100 g. Nel corso di una stessa visita nel punto di vendita al dettaglio, è possibile prelevare più di un campione in ciascuna delle tre categorie di alimenti pronti. È tuttavia opportuno prelevare campioni su non più di cinque partite di ciascuna categoria nel corso della stessa visita.

Solo i prodotti imballati e gli imballaggi intatti (ermeticamente chiusi) imballati dal fabbricante sono raccolti a fini di campionamento. Tuttavia, nel caso di formaggi, possono essere raccolti a fini di campionamento anche i prodotti imballati nel punto di vendita.

I prodotti raccolti a fini di campionamento devono essere etichettati affinché possano essere registrate le informazioni relative ai prodotti. L'etichetta indica:

- a) i dati relativi al paese di produzione;
- b) il numero della partita;
- c) la data di conservabilità;
- d) le istruzioni relative alle condizioni di temperatura di magazzinaggio, se sono disponibili;
- e) le altre informazioni che figurano abitualmente sull'etichetta degli alimenti pronti.

Se l'etichetta non menziona alcune delle informazioni di cui alle lettere da a) a d), il campionario richiede le informazioni mancanti relative al prodotto o all'etichettatura al proprietario o al gestore del punto di vendita al dettaglio e/o ricerca tali informazioni sulla partita all'ingrosso.

Gli alimenti pronti la cui etichetta non è chiara o è danneggiata in qualunque maniera non sono raccolti a fini di campionamento. Due campioni sono prelevati su ciascuna partita di pesce affumicato o «gravad lax» soggetto a campionamento. È indispensabile esaminare le informazioni che figurano sull'etichetta, come i numeri della partita e la data limite di vendita, al fine di garantire che i due campioni provengano dalla stessa partita. Uno di questi due campioni deve essere analizzato il giorno in cui è ricevuto dal laboratorio, l'altro alla fine della durata di conservazione.

Nel caso dei formaggi a pasta molle e semi-molle e dei prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico, è opportuno prelevare un solo campione su una partita che deve essere analizzata alla fine della durata di conservazione.

I campioni devono essere posti in buste di campionamento separate e immediatamente inviati al laboratorio per l'analisi.

Devono essere adottate precauzioni in tutte le fasi al fine di evitare qualunque contaminazione da *Listeria monocytogenes* delle attrezzature utilizzate nel corso del campionamento, del trasporto e del magazzinaggio.

2. Informazioni sui campioni

Tutte le informazioni utili e disponibili sui campioni devono essere registrate su un modulo di campionamento il cui modello è elaborato dall'autorità competente. Il modulo di campionamento accompagna il campione costantemente. Nel caso dei campioni di formaggio imballati nel punto di vendita al dettaglio, può essere necessario chiedere le informazioni relative al prodotto richiesto e le informazioni di etichettatura e/o ricercare tali informazioni sulla partita all'ingrosso.

Al momento della raccolta, la temperatura della superficie dei campioni imballati è misurata e registrata sul modulo di campionamento.

Un solo numero deve essere etichettato rispettivamente su ciascun campione e sul modulo che lo accompagna; questo numero deve essere mantenuto dal campionamento all'analisi. L'autorità competente utilizza a tal fine un sistema di numerazione unico.

3. Trasporto dei campioni

Durante il trasporto, i campioni sono conservati in contenitori refrigerati a una temperatura compresa tra 2 e 8 °C e al riparo da qualunque contaminazione esterna.

Tutti i campioni di alimenti pronti devono pervenire al laboratorio entro 24 ore dal campionamento.

La durata del trasporto può eccezionalmente superare le 24 ore. Non può tuttavia essere superiore a 48 ore e non deve in alcun caso far sì che l'analisi sia effettuata dopo la data limite di vendita del prodotto raccolto a fini di campionamento.

PARTE C

PREPARAZIONE DEI CAMPIONI E METODI DI ANALISI

1. Ricevimento dei campioni

1.1. Regole generali

Al momento del ricevimento dei campioni, i laboratori verificano le informazioni registrate dal campionatore sul modulo di campionamento e completano le rubriche pertinenti di questo formulario. Prima di essere immagazzinati, tutti i campioni ricevuti sono oggetto di un esame volto a verificare l'integrità degli imballaggi di trasporto. I campioni la cui temperatura al momento del ricevimento è superiore a 8 °C sono respinti, a meno che la temperatura non fosse superiore a 8 °C presso il dettagliante.

Fatto salvo il punto 1.2, tutti i campioni sono conservati refrigerati sino alla fine della loro durata di conservazione.

I campioni che devono essere immagazzinati sino alla fine della loro durata di conservazione sono refrigerati:

- a) alla temperatura di magazzinaggio indicata sull'etichetta dell'imballaggio. Se l'etichetta indica una gamma di temperature, il campione deve essere immagazzinato alla temperatura limite superiore;
- b) se sull'etichetta dell'imballaggio non è indicata alcuna temperatura specifica di magazzinaggio, il campione deve essere conservato:
 - i) alle temperature massime di refrigerazione definite dalla legislazione o dalle raccomandazioni in vigore nello Stato membro in cui è raccolto il campione, con una tolleranza di ± 2 °C;
 - ii) a 8 °C (± 2 °C) in mancanza di normative o raccomandazioni in proposito.

Se la durata di conservazione del prodotto prelevato si conclude in un fine settimana o in un giorno festivo nazionale, il campione deve essere analizzato l'ultimo giorno lavorativo prima della fine della durata di conservazione.

1.2. Regole speciali concernenti il pesce affumicato e marinato («gravad lax»)

Uno dei due campioni è analizzato entro 24 ore dal suo arrivo al laboratorio. Se questo campione non è analizzato immediatamente al suo arrivo, deve essere conservato refrigerato a 3 °C (± 2 °C) nel laboratorio prima dell'analisi.

Il secondo campione è conservato refrigerato sino alla fine della sua durata di conservazione.

2. Preparazione dei campioni e preparazione della sospensione iniziale

In ogni fase, è opportuno evitare la contaminazione incrociata tra i campioni e a partire dall'ambiente circostante. I campioni sono eliminati una volta che le analisi di laboratorio sono iniziate. Se l'analisi è interrotta, ad esempio a causa di deviazioni inaccettabili nel processo di analisi, devono essere ottenuti nuovi campioni.

La diluizione iniziale viene realizzata sia a partire dal prodotto intero, sia a partire da una porzione rappresentativa da 100 a 150 g. Il campione è prelevato sul prodotto alimentare in modo da comprendere le superfici che rappresentano la proporzione che sarebbe consumata (ad esempio 20 % della crosta/superficie e 80 % dell'interno del prodotto). Nel caso di un prodotto imballato presentato a fette, il campione è prelevato su più di una fetta. La porzione di prova è tagliata in piccoli pezzi e posta in un sacchetto per stomacher utilizzando uno strumento sterile e una tecnica asettica. Da questo miscuglio, una porzione di prova di 10 g è prelevata a fini di enumerazione e un'altra di 25 g a fini di ricerca.

Nove volumi (90 ml) di diluente sono aggiunti al volume della porzione di prova (10 g), dopo di che il miscuglio è omogeneizzato per 1/2 minuti utilizzando uno stomacher o un pulsifier.

È possibile utilizzare, come diluente di uso generale, acqua peptonata tamponata, così come descritta nella norma 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».

Per la diluizione del formaggio è utilizzata una soluzione di citrato di sodio, così come descritta nella norma 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».

Le analisi di ricerca e di enumerazione di *Listeria monocytogenes* sono realizzate nel rispetto delle seguenti condizioni:

- a) per i campioni di pesce affumicato e «gravad lax», devono essere realizzate due serie di analisi:
 - i) immediatamente dopo la raccolta del campione a livello della vendita al dettaglio; e
 - ii) alla fine del periodo di conservazione;
- b) per i campioni di formaggi a pasta molle e semi-molle e di prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico, le analisi devono essere effettuate unicamente alla fine della durata di conservazione.

2.1. Ricerca di *Listeria monocytogenes*

La ricerca di *Listeria monocytogenes* è effettuata conformemente alla versione modificata della norma EN ISO 11290-1:1996 «Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* — Part 1: Detection method».

2.2. Enumerazione di *Listeria monocytogenes*

L'enumerazione della *Listeria monocytogenes* è effettuata conformemente alla norma EN ISO 11290-2:1998 «Microbiologia degli alimenti — Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* — Part 2: Enumeration method» e al suo emendamento EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004 «Modification of the enumeration medium».

Se risulta che il campione è contaminato, si presume che la maggior parte dei prodotti contenga bassi livelli di contaminazione da *Listeria monocytogenes*. Per consentire la stima di basse quantità nei campioni (tra 10 e 100 cfu/g), 1 ml della diluizione primaria è analizzato in duplicato come indicato nell'emendamento EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004:

- a) spalmatura sulla superficie di tre placche aventi un diametro di 90-mm; o
- b) spalmatura sulla superficie di una placca avente un diametro di 140-mm.

A causa della possibilità di livelli superiori di contaminazione da *Listeria monocytogenes*, 0,1 ml della diluizione primaria devono essere diffusi sulla superficie di una placca per consentire l'enumerazione di fino a $1,5 \times 10^4$ cfu/g. Questa messa a coltura deve essere realizzata in un'unica fase, come prevede la norma ISO 7218:2007 «Microbiology of food and animal feeding stuffs — General requirements and guidance for microbiological examinations».

3. Analisi del pH e dell'attività dell'acqua (a_w) su pesce affumicato e marinato («gravad lax»)

3.1. Determinazione del pH

Il pH del campione è determinato conformemente alla norma EN ISO 2917:1999 «Meat and meat products — Measurement of pH — Reference method».

L'analisi deve essere realizzata sul campione sottoposto a prova al momento del suo arrivo al laboratorio. La tecnica non distruttiva menzionata nel metodo ISO è raccomandata per misurare il pH del campione.

Il risultato deve essere arrotondato allo 0,05 unità di pH più vicina.

3.2. Determinazione dell'attività dell'acqua (a_w)

L'attività dell'acqua (a_w) del campione è determinata conformemente alla norma EN ISO 21807:2004 «Microbiology of food and animal feeding stuffs — Determination of water activity».

L'analisi deve essere realizzata sul campione controllato al momento del suo arrivo al laboratorio. Il metodo può funzionare nella gamma da 0,999 a 0,9000 e il limite di ripetibilità corrisponde a uno scarto tipo di 0,002.

Il valore comunicato deve contenere almeno due cifre significative.

4. Stoccaggio degli isolati

Uno strato di *Listeria monocytogenes* confermata da un campione positivo è conservato al fine di eventuali studi di ulteriore classificazione. Se i metodi di ricerca e di enumerazione mettono entrambi in evidenza strati di *Listeria monocytogenes*, sono conservati solo gli isolati ottenuti per enumerazione.

Gli isolati sono stoccati dai laboratori nazionali di riferimento conformemente a metodi adeguati di raccolta e di colture nella misura in cui ciò garantisce la vitalità degli strati durante almeno due anni per la classificazione.

PARTE D RELAZIONI

1. Disposizioni generali

Le informazioni che gli Stati membri devono comunicare, nella misura in cui sono disponibili o accessibili, sono classificate in due ampie categorie:

- a) un bilancio del programma coordinato di sorveglianza e dei risultati ottenuti; il bilancio deve presentarsi sotto forma di un testo di resoconto;
- b) dati particolareggiati su ciascun campione sottoposto a prova nel quadro del piano di campionamento; tali informazioni devono essere presentate sotto forma di dati grezzi utilizzando il «Dizionario di dati» e i moduli di raccolta dei dati previsti all'articolo 5, paragrafo 2.

2. Informazioni da inserire nel bilancio del programma coordinato di sorveglianza e dei risultati ottenuti

- a) nome dello Stato membro;
- b) data di inizio e di fine del campionamento e dell'analisi;
- c) numero di campioni di alimenti pronti raccolti presso i punti di vendita al dettaglio e analizzati:
 - i) formaggi a pasta molle e semi-molle;
 - ii) pesce affumicato e marinato tipo «gravad lax», imballato;
 - iii) prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico, imballati;
- d) risultati globali:

prevalenza e proporzione di campioni che superano il limite di 100 cfu/g di *Listeria monocytogenes* nei formaggi a pasta molle e semi-molle, nel pesce affumicato e «gravad lax» e nei prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico che rientrano nel campo di applicazione del programma coordinato di sorveglianza;
- e) descrizione dei mercati dei formaggi a pasta molle e semi-molle, dei pesci affumicati e «gravad lax» e dei prodotti a base di carne sottoposti a un trattamento termico nello Stato membro:
 - i) dimensione globale assoluta del mercato (se disponibile);
 - ii) quota di mercato dei vari tipi di punti di vendita al dettaglio, quali i supermercati, i piccoli negozi, i negozi di gastronomia fine specializzati e i mercati di strada (se disponibili);
 - iii) quota di mercato della produzione importata (scambi all'interno dell'Unione e importazioni provenienti da paesi terzi) e domestica (se disponibile);
 - iv) quota di mercato dei vari tipi di prodotti (se disponibile);
- f) punti di vendita al dettaglio sottoposti a campionamento:

tipo di categorie di punti di vendita presi in considerazione: ad esempio, supermercati, piccoli negozi, ecc.;
- g) ripartizione geografica del campionamento — città prese in considerazione (% della popolazione umana coperta);
- h) descrizione della procedura di randomizzazione utilizzata per il campionamento dei punti di vendita al dettaglio:

randomizzazione mensile;
- i) commenti sulla rappresentatività globale del programma di campionamento;

j) preparazione del campione da analizzare utilizzato per misurare il pH;

k) metodo di analisi utilizzato per determinare l'attività dell'acqua (a_w).

3. Informazioni da inserire nei dati individuali particolareggiati di ciascun campione

a) tipo di campione:

i) formaggi imballati a pasta molle e semi-molle,

ii) pesce affumicato e marinato («gravad lax»), imballato,

iii) prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico, imballati;

b) Sottotipo di campione:

i) formaggi a base di latte crudo/termizzato/pastorizzato,

ii) formaggi a base di latte di mucca/capra/pecora/bufala/latte misto,

iii) formaggi a crosta lavata, affinati con muffe, in salamoia o altri formaggi affinati,

iv) prodotti tagliati o non tagliati a fette,

v) pesce affumicato a freddo/a caldo o marinato («gravad lax»),

vi) specie del pesce;

c) conservanti utilizzati nel pesce affumicato o marinato (gravad lax) (così come indicati nell'etichetta);

d) crosta di formaggio inclusa nell'analisi del campione (sì/no e, se la risposta è sì, indicare anche la proporzione se disponibile);

e) codice del laboratorio che partecipa all'analisi iniziale;

f) data del prelievo dei campioni;

g) data limite di consumo del prodotto inserito nel campione;

h) data di produzione/di imballaggio (se disponibile);

i) temperatura di superficie del campione nel punto di vendita al dettaglio;

j) temperatura di stoccaggio nel laboratorio sino alla fine della durata di conservazione;

k) analisi immediatamente dopo il campionamento (solo nel caso del pesce affumicato e gravad lax)/fine della durata di conservazione;

l) data dell'inizio dell'analisi in laboratorio;

m) ricerca di *Listeria monocytogenes*:

risultati qualitativi (assenza/presenza in 25 g);

n) qualificazione di *Listeria monocytogenes*:

risultati quantitativi (cfu/g);

- o) pH (unicamente per il pesce affumicato e gravad lax);
 - p) attività dell'acqua (a_w) (unicamente per il pesce affumicato e gravad lax);
 - q) codice della città;
 - r) codice del punto di vendita;
 - s) Tipo di dettagliante:
 - i) supermercato;
 - ii) piccolo negozio/dettagliante indipendente;
 - iii) negozio di gastronomia fine specializzato;
 - iv) mercato di strada/mercato di produttori;
 - t) paese di produzione:

verificato con riferimento al marchio di identificazione che figura sull'imballaggio o sulla documentazione commerciale;
 - u) pre-imballato:
 - i) imballato sotto atmosfera modificata;
 - ii) imballato sottovuoto;
 - iii) imballato a livello della vendita al dettaglio (solo per i formaggi);
 - v) qualità organolettica del campione.
-

ALLEGATO II

**Numero di campioni da prelevare per categoria di alimenti pronti negli Stati membri
[di cui all'articolo 4, paragrafo 5)]**

Stato membro	Popolazione all'1.1.2008 (dati EUROSTAT)		Dimensione del campione stratificato armonizzato	
	N (milioni)	%	Per categoria di prodotti alimentari e fase di analisi (*)	Dimensione totale del campione
Belgio — BE	10,7	2,1	60	240
Bulgaria — BG	7,6	1,5	60	240
Repubblica ceca — CZ	10,4	2,1	60	240
Danimarca — DK	5,576	1,1	60	240
Germania — DE	82,2	16,5	400	1 600
Estonia — EE	1,3	0,3	30	120
Irlanda — IE	4,4	0,9	30	120
Grecia — EL	11,2	2,3	60	240
Spagna — ES	45,3	9,1	200	800
Francia — FR	63,8	12,8	400	1 600
Italia — IT	59,6	12,0	400	1 600
Cipro — CY	0,8	0,2	30	120
Lettonia — LV	2,3	0,5	30	120
Lituania — LT	3,4	0,7	30	120
Lussemburgo — LU	0,5	0,1	30	120
Ungheria — HU	10,0	2,0	60	240
Malta — MT	0,4	0,1	30	120
Paesi Bassi — NL	16,4	3,3	60	240
Austria — AT	8,3	1,7	60	240
Polonia — PL	38,1	7,7	200	800
Portogallo — PT	10,6	2,1	60	240
Romania — RO	21,5	4,3	60	240
Slovenia — SI	2,0	0,4	30	120
Slovacchia — SK	5,4	1,1	60	240
Finlandia — FI	5,3	1,1	60	240
Svezia — SE	9,2	1,8	60	240
Regno Unito — UK	61,2	12,3	400	1 600
Totale UE	497,5	100,0	3 020	12 080

(*) Per il pesce affumicato e marinato («gravad lax»): due campioni sono prelevati su ciascuna partita. Uno di questi campioni è analizzato il giorno in cui è ricevuto dal laboratorio, l'altro alla fine della durata di conservazione (cfr. allegato I, parte C, punto 1.2).

ALLEGATO III

Partecipazione finanziaria massima concessa dall'Unione agli Stati membri

(in EUR)

Stato membro	Importo totale massimo di cofinanziamento per le analisi concernenti				
	La ricerca di <i>Listeria monocytogenes</i>	L'enumerazione di <i>Listeria monocytogenes</i>	Il pH	L'attività dell'acqua	Totale
Belgio — BE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Bulgaria — BG	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Repubblica ceca — CZ	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Danimarca — DK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Germania — DE	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Estonia — EE	7 200	7 200	450	600	15 450
Irlanda — IE	7 200	7 200	450	600	15 450
Grecia — EL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Spagna — ES	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Francia — FR	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Italia — IT	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Cipro — CY	7 200	7 200	450	600	15 450
Lettonia — LV	7 200	7 200	450	600	15 450
Lituania — LT	7 200	7 200	450	600	15 450
Lussemburgo — LU	7 200	7 200	450	600	15 450
Ungheria — HU	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Malta — MT	7 200	7 200	450	600	15 450
Paesi Bassi — NL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Austria — AT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Polonia — PL	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Portogallo — 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
Slovacchia — SK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Finlandia — FI	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Svezia — SE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Regno Unito — UK	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Totale UE	724 800	724 800	45 300	60 400	1 555 300

ALLEGATO IV

Relazione finanziaria certificata sull'attuazione di un programma coordinato di sorveglianza della *Listeria monocytogenes* in categorie scelte di alimenti pronti

Periodo di riferimento: dalal

Dichiarazione delle spese sostenute per il programma coordinato di sorveglianza che possono beneficiare della partecipazione finanziaria dell'Unione

Numero di riferimento della decisione della Commissione che concede una partecipazione finanziaria dell'Unione:

Costi sostenuti concernenti	Numero di prove	Totale delle spese sostenute per le analisi durante il periodo di riferimento (moneta nazionale)
Analisi per l'individuazione di <i>Listeria monocytogenes</i>		
Analisi per l'enumerazione della <i>Listeria monocytogenes</i>		
Analisi per la determinazione del pH		
Analisi per la determinazione dell'attività dell'acqua (a_w)		

Dichiarazione del beneficiario

Certifico che

- i costi sopra indicati sono reali, che le spese sono state sostenute per la realizzazione dei compiti definiti dalla decisione 2010/75/UE e che erano indispensabili per la buona esecuzione di tali compiti,
- che tutti i documenti giustificativi di tali spese sono disponibili a fini di controllo,
- che nessun'altra partecipazione dell'Unione è stata richiesta per questo programma coordinato di sorveglianza.

Data:

Persona finanziariamente responsabile:

Firma:
