

DECISÃO DA COMISSÃO

de 5 de Fevereiro de 2010

relativa a uma participação financeira da União num programa coordenado de vigilância da prevalência de *Listeria monocytogenes* em determinados alimentos prontos para consumo, a executar pelos Estados-Membros

[notificada com o número C(2010) 592]

(2010/75/UE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 66.º,

Tendo em conta a Directiva 2003/99/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de Novembro de 2003, relativa à vigilância das zoonoses e dos agentes zoonóticos ⁽²⁾, nomeadamente o artigo 5.º,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (CE) n.º 882/2004 estabelece, entre outras regras, as da participação financeira da União na execução das medidas necessárias para assegurar a aplicação do Regulamento (CE) n.º 882/2004.

(2) A Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) e o Centro Europeu de Prevenção e Controlo das Doenças emitiram relatórios sobre tendências e fontes de zoonoses, agentes zoonóticos e resistência antimicrobiana na União em 2006 ⁽³⁾ e 2007 ⁽⁴⁾ (relatórios AESA-CEPCD). Segundo esses relatórios, registou-se em 2006 um total de 1 588 casos de listeriose (*Listeria monocytogenes*) em seres humanos, nos 25 Estados-Membros. Além disso, em 2007, registaram-se 1 558 casos desta doença nos 26 Estados-Membros. Os relatórios demonstraram ainda um aumento significativo da incidência destes casos em seres humanos durante o período compreendido entre 2001 e 2006. A doença é frequentemente grave e a mortalidade é elevada.

(3) O facto de a *Listeria monocytogenes* poder multiplicar-se em vários alimentos a temperaturas baixas, nomeadamente entre 2 °C e 4 °C, torna especialmente preocupante a ocorrência de *Listeria monocytogenes* nos alimentos prontos para consumo (APC) com um período de vida útil relativamente longo.

(4) Nos termos do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de Novembro de 2005, relativo aos critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios ⁽⁵⁾, os operadores das empresas do sector alimentar devem cumprir os critérios de segurança alimentar em matéria de *Listeria monocytogenes* aplicáveis aos alimentos prontos para consumo, no âmbito de boas práticas de higiene e do sistema de análise do risco e pontos de controlo críticos (HACCP).

(5) Os relatórios AESA-CEPCD demonstraram que as taxas mais elevadas de incumprimento dos critérios em matéria de *Listeria monocytogenes* registaram-se em queijo pronto para consumo, em produtos da pesca prontos para consumo e em produtos à base de carne tratados termicamente prontos para consumo.

(6) A exposição dos seres humanos a *Listeria monocytogenes* faz-se principalmente através dos alimentos. Por conseguinte, a prevalência e o nível de contaminação de *Listeria monocytogenes* em produtos da pesca, queijo e produtos à base de carne tratados termicamente prontos para consumo deveriam ser calculados de uma forma harmonizada e comparável através de um programa coordenado de vigilância a nível do comércio retalhista em todos os Estados-Membros.

(7) O crescimento de *Listeria monocytogenes* num produto pronto para consumo depende significativamente do pH, da actividade da água e da temperatura de armazenamento do produto. É possível utilizar um modelo para calcular o crescimento de *Listeria monocytogenes* num produto pronto para consumo a várias temperaturas.

(8) Se a legislação da União não contiver definições pertinentes, deve usar-se o *Codex General Standard for Cheese* (CODEX STAN 283-1978, alteração de 2008) e o *Codex Group Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese* (CODEX STAN 221-2001, alteração de 2008) emitidos pela comissão do *Codex Alimentarius*, para garantir a abordagem harmonizada na definição de queijo pronto para consumo.

⁽¹⁾ JO L 165 de 30.4.2004, p. 1.

⁽²⁾ JO L 325 de 12.12.2003, p. 31.

⁽³⁾ *The EFSA Journal* (2007), 130.

⁽⁴⁾ *The EFSA Journal* (2009), 223.

⁽⁵⁾ JO L 338 de 22.12.2005, p. 1.

- (9) A Directiva 2003/99/CE prevê o estabelecimento de programas coordenados de vigilância, nomeadamente quando forem identificadas necessidades específicas de avaliação de riscos ou de estabelecimento de valores de referência relacionados com zoonoses e agentes zoonóticos.
- (10) A *task force* da AESA sobre recolha de dados relativos a zoonoses adoptou, em Maio de 2009, um relatório sobre as especificações técnicas propostas para um programa coordenado de vigilância de *Listeria monocytogenes* em certas categorias de alimentos prontos para consumo a nível do comércio retalhista na UE ⁽¹⁾.
- (11) Dada a importância de recolher dados comparáveis sobre a prevalência de *Listeria monocytogenes* em alimentos prontos para consumo, deve ser concedida uma participação financeira da União para a execução desse programa coordenado de vigilância.
- (12) É adequado reembolsar as despesas efectuadas com os testes laboratoriais até um determinado limite. Todas as outras despesas, como as respeitantes à amostragem, a deslocações e despesas administrativas, não devem ser elegíveis para qualquer participação financeira da União.
- (13) A participação financeira da União é concedida se o programa coordenado de vigilância for executado em conformidade com a presente decisão e desde que as autoridades competentes forneçam todas as informações necessárias dentro dos prazos fixados na mesma.
- (14) Por razões de eficiência administrativa, todas as despesas apresentadas para participação financeira da União devem ser expressas em EUR. Nos termos do Regulamento (CE) n.º 1290/2005 do Conselho, de 21 de Junho de 2005, relativo ao financiamento da política agrícola comum ⁽²⁾, a taxa de câmbio a aplicar às despesas efectuadas em moeda diferente do euro deve ser a taxa mais recente que o Banco Central Europeu tiver estabelecido antes do primeiro dia do mês em que o pedido de reembolso é apresentado pelo Estado-Membro interessado.
- (15) A presente decisão tem o valor de decisão de financiamento na acepção do artigo 75.º do Regulamento (CE, Euratom) n.º 1605/2002 do Conselho, de 25 de Junho de 2002, que institui o Regulamento Financeiro aplicável ao orçamento geral das Comunidades Europeias ⁽³⁾ (Regulamento Financeiro), do artigo 90.º das regras de execução do Regulamento Financeiro e do artigo 15.º das regras internas de execução do orçamento geral das Comunidades Europeias.

- (16) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Carne Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

Objecto

A presente decisão estabelece um programa coordenado de vigilância da prevalência de *Listeria monocytogenes* em certas categorias de alimentos prontos para consumo previstas no artigo 2.º a nível do comércio retalhista e estabelece regras relativas a uma participação financeira da União aos Estados-Membros para a sua execução.

Artigo 2.º

Âmbito e duração do programa coordenado de vigilância

1. Os Estados-Membros executam um programa coordenado de vigilância para avaliar a prevalência de *Listeria monocytogenes* nas seguintes categorias de alimentos prontos para consumo em amostras seleccionadas aleatoriamente a nível do comércio retalhista:

- a) Peixe *gravad* ou fumado frio ou quente embalado (não congelado);
- b) Queijo de pasta mole ou semimole, excluindo queijo fresco;
- c) Produtos embalados à base de carne tratados termicamente.

2. A amostragem para o programa coordenado de vigilância previsto no n.º 1 é realizada de 1 de Janeiro de 2010 a 31 de Dezembro de 2010.

Artigo 3.º

Definições

Para efeitos da presente decisão, entende-se por:

1. «Alimentos prontos para consumo», alimentos prontos para consumo tal como definidos no artigo 2.º, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 2073/2005.
2. «Período de vida útil», período de vida útil tal como definido no artigo 2.º, alínea f), do Regulamento (CE) n.º 2073/2005.
3. «Lote», lote tal como definido no artigo 2.º, alínea e), do Regulamento (CE) n.º 2073/2005.

⁽¹⁾ *The EFSA Journal* (2009) 300, p. 1-66.

⁽²⁾ JO L 209 de 11.8.2005, p. 1.

⁽³⁾ JO L 248 de 16.9.2002, p. 1.

4. «Comércio retalhista», o comércio retalhista tal como definido no artigo 3.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios⁽¹⁾; no entanto, para efeitos da presente decisão, o comércio retalhista abrange apenas lojas, supermercados e outros pontos semelhantes de venda directa ao consumidor final; não inclui terminais ou centros de distribuição, operações de restauração, restauração em instituições, cantinas de empresas, restaurantes e outras operações similares de fornecimento de géneros alimentícios e mercados grossistas.
5. «Transformação», a transformação tal como definida no artigo 2.º, n.º 1, alínea m), do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios⁽²⁾.
6. «Produtos à base de carne», produtos à base de carne tal como definidos no anexo I, ponto 7.1, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal⁽³⁾.
7. «País de produção», o país indicado na marca de identificação tal como previsto no anexo II, secção I, parte B, ponto 6, do Regulamento (CE) n.º 853/2004.
8. «Alimentos embalados», os alimentos cuja superfície está inteiramente tapada para impedir o contacto directo dos alimentos com o ambiente por acondicionamento quer permeável, quer impermeável.
9. «Alimentos embalados em atmosfera modificada», alimentos que foram embalados e selados hermeticamente após a remoção de ar da embalagem e a substituição desse ar com uma mistura gasosa rigorosamente controlada de dióxido de carbono, oxigénio e/ou azoto.
10. «Alimentos embalados sob vácuo», alimentos que foram embalados e selados hermeticamente após a remoção do ar do pacote.
11. «Peixe fumado», peixe curado por fumagem.
12. «Peixe *gravad*», peixe que foi curado em sal e açúcar sem tratamento térmico.
13. «Queijo curado», queijo que não está pronto para consumo imediato após o fabrico, mas que deve ser retido durante um determinado tempo, a determinada temperatura e sob determinadas outras condições que terão como resultado as alterações bioquímicas e físicas necessárias que caracterizam o queijo em questão.
14. «Queijo de pasta mole», queijo com uma percentagem de humidade, numa base isenta de gordura, superior a 67 %.
15. «Queijo de pasta semimole», queijo que tem uma textura que é apenas ligeiramente mais dura do que a da categoria de queijo de pasta mole. Este queijo tem uma percentagem de humidade, numa base isenta de gordura, entre 62 % e 67 %. O queijo de pasta semimole é caracterizado pela sua textura firme mas elástica.
16. «Queijo curado com bolores», queijo em que a maturação foi alcançada essencialmente pelo desenvolvimento de bolores característicos no interior e/ou na superfície do queijo.
17. «Queijo curado com microrganismos», queijo cuja casca, durante ou depois da maturação, é tratada ou colonizada naturalmente com culturas de microrganismos desejadas, por exemplo *Penicillium candidum* ou *Brevibacterium linens*. A camada resultante faz parte da casca.
18. «Queijo curado em salmoura», queijo submetido a maturação e armazenado em salmoura até ser vendido ou embalado.
19. «Queijo fresco», queijo de coalho que não é submetido a nenhum processo de maturação, por exemplo *cottage*, *mozzarella*, *ricotta* e *quark*. O queijo fresco não está incluído neste programa coordenado de vigilância.

Artigo 4.º

Amostragem, análises e registo de dados pelos Estados-Membros

1. A amostragem deve ser efectuada pela autoridade competente ou sob a sua supervisão.
2. Os laboratórios nacionais de referência para a *Listeria monocytogenes* efectuem as análises à *Listeria monocytogenes*, ao PH e à actividade da água.
3. A autoridade competente pode designar outros laboratórios, além dos laboratórios nacionais de referência, acreditados para a realização dos controlos oficiais de *Listeria monocytogenes*, para efectuarem as análises à *Listeria monocytogenes*, ao pH e à actividade da água.
4. A amostragem e as análises previstas nos n.ºs 1, 2 e 3, assim como o registo de todos os dados relevantes, são realizados em conformidade com as especificações técnicas previstas no anexo I.
5. O número de amostras a colher por categoria de alimentos prontos para consumo em cada Estado-Membro é indicado no anexo II.

⁽¹⁾ JO L 31 de 1.2.2002, p. 1.

⁽²⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 1.

⁽³⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

Artigo 5.º

Recolha, avaliação, comunicação e utilização dos dados a nível da União

1. Os Estados-Membros recolhem e avaliam os resultados da amostragem e das análises à *Listeria monocytogenes*, ao pH e à actividade da água, previstas no artigo 4.º, n.º 1, n.º 2 e n.º 3, da presente decisão.

Esses resultados e a respectiva avaliação, juntamente com todos os dados relevantes, são incluídos num relatório final sobre o cumprimento do programa coordenado de vigilância que será transmitido à Comissão até 31 de Maio de 2011.

2. A Comissão determina, até 31 de Dezembro de 2009, o formato do dicionário de dados e dos formulários de recolha de dados a usar pelas autoridades competentes na elaboração do relatório referido no n.º 1.

3. A Comissão transmite os relatórios finais previstos no n.º 1 à Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESAs) que os examina, desenvolve modelos preditivos para o cumprimento dos critérios em matéria de segurança alimentar da *Listeria monocytogenes* e para o crescimento microbiano em várias condições de armazenamento e emite um relatório de síntese no prazo de seis meses.

4. Qualquer utilização dos dados apresentados pelos Estados-Membros para fins diferentes dos do programa coordenado de vigilância está sujeita ao acordo prévio dos Estados-Membros.

5. Os dados e os resultados devem ser postos à disposição do público de uma forma que assegure a confidencialidade dos resultados individuais.

Artigo 6.º

Condições para a concessão de uma participação financeira da União

1. Será concedida aos Estados-Membros uma participação financeira da União, num valor total de 1 555 300 EUR, a título da rubrica orçamental 17 04 02, nos custos das análises previstas no artigo 4.º, n.º 2, até ao montante máximo total de co-financiamento previsto no anexo III.

2. A participação financeira da União referida no n.º 1 será paga aos Estados-Membros se a execução do programa coordenado de vigilância estiver em conformidade com as disposições pertinentes da legislação da União, incluindo o respeito pelas regras de concorrência e de adjudicação de contratos públicos e sob reserva do respeito das seguintes condições:

O relatório final sobre a execução do programa coordenado de vigilância deve ser apresentado à Comissão até 31 de Maio de 2011; este relatório deverá incluir:

i) todas as informações indicadas no anexo I, parte D;

ii) elementos de prova de apoio para as despesas com as análises efectuadas pelos Estados-Membros; esses elementos de prova devem incluir, pelo menos, a informação prevista no anexo IV.

3. Caso o relatório final referido no n.º 2 seja apresentado fora do prazo, a participação financeira da União é reduzida em 25 % em 1 de Julho de 2011, em 50 % em 1 de Agosto de 2011 e em 100 % em 1 de Setembro de 2011.

Artigo 7.º

Montantes máximos a reembolsar

Os montantes máximos da participação financeira da União nos custos a reembolsar aos Estados-Membros para cada análise não excedem os seguintes:

- a) 60 EUR por cada análise para a detecção de *Listeria monocytogenes*;
- b) 60 EUR por cada análise para a contagem de *Listeria monocytogenes*;
- c) 15 EUR para cada análise ao pH;
- d) 20 EUR para cada análise à actividade da água (a_w).

Artigo 8.º

Taxa de câmbio aplicável às despesas

Sempre que as despesas de um Estado-Membro sejam efectuadas numa moeda que não o euro, o Estado-Membro em causa converte-a em euros aplicando a taxa de câmbio mais recente definida pelo Banco Central Europeu antes do primeiro dia do mês em que o Estado-Membro apresenta um pedido.

Artigo 9.º

Destinatários

Os Estados-Membros são os destinatários da presente decisão.

Feito em Bruxelas, em 5 de Fevereiro de 2010.

Pela Comissão
Androulla VASSILIOU
Membro da Comissão

ANEXO I

(referido no artigo 4.º, n.º 4)

PARTE A

BASE DE AMOSTRAGEM

1. **Produtos a submeter a amostragem**

As seguintes categorias de alimentos prontos para consumo devem ser submetidas a amostragem a nível do comércio retalhista:

1.1. *Peixe gravad ou fumado frio ou quente embalado (não congelado)*

Os produtos que pertencem a esta categoria devem ser embalados sob vácuo ou embalados em atmosfera modificada.

O peixe pode ser ou não ser cortado às fatias. A embalagem pode conter um peixe inteiro, metade ou parte de um peixe. A pele do peixe pode estar presente ou ausente.

1.2. *Queijo de pasta mole ou semimole, excluindo queijo fresco*

Esta categoria inclui queijo feito de leite cru, termisado ou pasteurizado de qualquer espécie animal. O queijo pode ser curado, curado com microrganismos, curado com bolores ou curado em salmoura.

O queijo pode estar embalado, inclusivamente em tecido de musselina, ou pode estar por embalar a retalho e ser embalado no ponto de venda ao consumidor.

1.3. *Produtos embalados à base de carne tratados termicamente*

1.3.1. Os produtos que pertencem a esta categoria devem ter sido submetidos a um tratamento térmico e em seguida ter sido embalados sob vácuo ou em atmosfera modificada.

1.3.2. Esta categoria abrange quer os produtos à base de carne expostos, quer os produtos à base de carne envoltos numa pele permeável que foram cortados às fatias ou manuseados de outra forma entre o tratamento térmico e a embalagem. Os produtos podem ter sido fumados após o tratamento térmico.

Esta categoria inclui em especial:

- a) Produtos à base de carne cozinhados, frios: produtos à base de carne feitos tipicamente com partes inteiras ou grandes de estruturas anatómicas ou reformadas (tais como fiambre cozido fatiado e filete de frango cozido);
- b) Salsichas;
- c) Patés.

1.3.3. Esta categoria não inclui:

- a) Produtos à base de carne secos após o tratamento térmico, como o «jerky»;
- b) Produtos à base de carne submetidos a tratamento térmico numa embalagem impermeável que não são manuseados posteriormente;
- c) Produtos à base de carne fermentados, incluindo salsichas fermentadas.

2. **Concepção da amostragem**

Utiliza-se, para o programa coordenado de vigilância, um esquema de amostragem estratificado proporcional, em que as amostras são atribuídas a cada Estado-Membro proporcionalmente ao tamanho da população humana nesse Estado-Membro.

2.1. *Plano de amostragem*

2.1.1. Cada Estado-Membro deve ter um plano de amostragem, baseado em grupos de amostras a colher em várias fases:

- a) O primeiro nível é composto pelas cidades principais a amostrar;
- b) O segundo nível é composto pelos pontos de venda a retalho a amostrar;

c) O terceiro nível é composto pelos diferentes produtos alimentares das três categorias de alimentos prontos para consumo a amostrar.

2.1.2. O plano de amostragem deve ser elaborado pela autoridade competente e deve incluir o seguinte:

- a) As cidades incluídas no programa coordenado de vigilância;
- b) Os tipos de pontos de venda a retalho abrangidos e a percentagem de amostras colhidas de cada categoria;
- c) O calendário da amostragem ao longo do ano.

2.1.3. Se estiverem disponíveis dados de comercialização pertinentes, o plano de amostragem deve igualmente incluir:

- a) Os tipos de produtos a amostrar em cada uma das três categorias de alimentos prontos para consumo;
- b) O número de amostras a colher de cada tipo de produto referido na alínea a).

2.1.4. Os Estados-Membros elaboram um plano de amostragem seguindo as regras descritas em seguida e com base nos melhores dados de comercialização disponíveis. Estes dados de comercialização, ou a ajuda para obter essas informações, podem muitas vezes ser obtidos através de uma associação profissional nacional. Na ausência de dados de comercialização, é utilizado o melhor cálculo das partes do mercado para elaborar o plano de amostragem a nível central. Na ausência de qualquer informação fiável relativa à comercialização, pode ser necessário que as autoridades competentes indiquem à pessoa que recolhe as amostras no terreno a selecção do tipo de produto a amostrar dentro de uma determinada categoria.

2.2. *Seleção das categorias de pontos de venda a retalho a visar*

As autoridades competentes escolhem os pontos de venda a retalho em que devem ser colhidas amostras. O tipos típicos de pontos de venda a retalho a incluir na amostragem são: supermercados, pequenas lojas, lojas de especialidades alimentares e mercados de rua (tais como mercados de agricultores ou mercados rurais).

Se a maior categoria de pontos de venda (por exemplo, supermercados) fornecer uma categoria de alimentos prontos para consumo a pelo menos 80 % do mercado, só é necessário colher amostras desses pontos de venda. Se tal não for o caso, acrescenta-se a segunda maior categoria de pontos de venda até que pelo menos 80 % do mercado estejam cobertos.

Quando a amostragem for executada de acordo com um plano de amostragem, o número de amostras a colher para cada categoria de alimentos prontos para consumo de cada tipo de ponto de venda a retalho deve ser proporcional à parte do mercado desse tipo de ponto de venda, dentro dos tipos de pontos de venda visados.

2.3. *Seleção das cidades a amostrar*

A amostragem deve ser efectuada em grandes cidades. Devem ser amostradas pelo menos duas grandes cidades em cada Estado-Membro.

As cidades em que se efectua a amostragem devem, em conjunto, abranger pelo menos 30 % da população humana do Estado-Membro. Contudo, se as oito maiores cidades estiverem incluídas no plano, a cobertura da população humana pode ser inferior a 30 %.

2.4. *Seleção de calendário de amostragem*

O nível de contaminação de *Listeria monocytogenes* em alimentos prontos para consumo pode variar ao longo do ano. A fim de assegurar que o programa coordenado de vigilância tenha resultados exactos, a sua duração está dividida em 12 períodos de um mês, durante os quais devem ser colhidas quantidades iguais de amostras.

2.5. *Seleção dos alimentos prontos para consumo nas três categorias principais a amostrar*

Os alimentos prontos para consumo pertencentes às três categorias de alimentos prontos para consumo a amostrar devem ser seleccionados com base nos dados de comercialização e indicados em pormenor no plano de amostragem.

No entanto, a natureza variada dos produtos numa categoria pode não permitir um cálculo da parte do mercado com um grau de fiabilidade elevado. Neste caso, as autoridades competentes podem preferir instruir as pessoas que recolhem as amostras no sentido de seleccionarem queijos para amostragem com base numa estimativa da contribuição para a parte do mercado, de acordo com o plano de amostragem nacional. Esta amostragem pode ser ditada por dados sobre o volume de negócios fornecidos pela direcção local do comércio retalhista ou, de modo mais aproximativo, pela proeminência do lugar ocupado no mercado, por exemplo, em função do que está exposto no ponto de venda a retalho. Seguindo esta abordagem, as autoridades competentes deveriam dar algumas indicações sobre a parte do mercado aproximada dos principais tipos de alimentos nas diferentes categorias, a fim de se alcançar uma amostra representativa do mercado (por exemplo, queijo à base de leite cru/pasteurizado).

PARTE B**COLHEITA DE AMOSTRAS E TRANSPORTE****1. Tipo e especificação da amostra**

As amostras são colhidas aleatoriamente do expositor e devem pesar pelo menos 100 g cada. É possível colher mais de uma amostra de cada uma das três categorias de alimentos prontos para consumo durante a mesma visita ao ponto de venda a retalho. No entanto, não podem ser amostrados na mesma visita mais de cinco lotes de cada categoria.

Só devem ser colhidas para amostragem embalagens intactas (seladas), embaladas pelo fabricante. Contudo, no caso do queijo, os produtos embalados no ponto de venda a retalho podem igualmente ser colhidos para amostragem.

Os produtos colhidos para amostragem devem ser rotulados a fim de tornar possível registar a informações relativas aos produtos. As informações sobre o rótulo incluem o seguinte:

- a) Pormenores sobre o país de produção;
- b) Número de lote;
- c) Data de durabilidade;
- d) Instruções sobre a temperatura de armazenamento, se disponíveis;
- e) Outras informações normalmente incluídas no rótulo dos alimentos prontos para consumo embalados.

Se o rótulo não contiver todas as informações referidas nas alíneas a) a d), a pessoa que colhe as amostras solicita ao proprietário ou ao gerente do ponto de venda a retalho a informação que falta sobre o produtos e os elementos de rotulagem e/ou consulta a embalagem a granel.

Se o rótulo nos alimentos prontos para consumo não for claro ou estiver danificado, o produto não é colhido para amostragem. São colhidas duas amostras de cada lote de peixe fumado ou *gravad* a amostrar. As informações do rótulo, tais como os números de lote ou a data até à qual o produto pode ser vendido, devem ser examinadas para assegurar que as duas amostras são do mesmo lote. Uma dessas duas amostras deve ser analisada no dia de recepção da amostra no laboratório e a outra no final do período de vida útil.

No caso do queijo de pasta mole e semimole e dos produtos à base de carne tratados termicamente, colhe-se apenas uma amostra de um lote que deve ser analisada no final do período de vida útil.

As amostras devem ser colocadas num saco de colheita de amostras separado e enviadas imediatamente ao laboratório para análise.

Devem ser tomadas precauções em todas as fases, para assegurar que o equipamento utilizado durante a amostragem, o transporte e o armazenamento não seja contaminado com *Listeria monocytogenes*.

2. Informações sobre as amostras

Todas as informações pertinentes disponíveis relativas às amostras são registadas num formulário de amostragem, cujo modelo deve ser elaborado pela autoridade competente. O formulário de amostragem deve acompanhar sempre as amostras. No caso de amostras de queijo embalado no ponto de venda a retalho, pode ser necessário solicitar as informações sobre o produto em causa e os elemento de rotulagem e/ou consultar a embalagem a granel.

Quando as amostras são colhidas, a temperatura à superfície das amostras embaladas é medida e registada no formulário de amostragem.

Cada amostra e respectivo formulário devem ser rotulados com um número único, que deve ser utilizado desde a fase da amostragem até à fase das análises. A autoridade competente deve utilizar para este efeito um sistema de numeração único.

3. Transporte das amostras

As amostras são transportadas em contentores frigoríficos e devem ser mantidas a uma temperatura compreendida entre 2 °C e 8 °C, sem serem expostas a contaminação externa durante o transporte.

Todas as amostras de alimentos prontos para consumo devem chegar ao laboratório no prazo de 24 horas após a respectiva colheita.

Em circunstâncias excepcionais, o tempo de transporte pode exceder 24 horas. No entanto, o tempo de transporte não pode exceder 48 horas e em nenhuma circunstância pode ter como consequência a análise ser realizada depois da data limite de venda do produto colhido para amostragem.

PARTE C

PREPARAÇÃO DAS AMOSTRAS E MÉTODOS ANALÍTICOS

1. Recepção das amostras

1.1. Regras gerais

Ao receberem as amostras, os laboratórios verificam as informações registadas pela pessoa que colheu as amostras no formulário de amostragem e preenchem as secções pertinentes desse formulário. Todas as amostras recebidas são examinadas para assegurar que a embalagem utilizada para o transporte está intacta antes do armazenamento. As amostras recebidas a uma temperatura superior a 8 °C são rejeitadas a menos que a temperatura a retalho seja superior a 8 °C.

Sem prejuízo de ponto 1.2, todas as amostras são mantidas no frigorífico até ao fim do seu período de vida útil.

Quando têm de ser armazenadas até ao final do seu período de vida útil, as amostras devem ser refrigeradas:

- a) À temperatura de armazenamento indicada no rótulo da embalagem. Se o rótulo indicar um intervalo de temperatura, a amostra deve ser armazenada no limite superior do intervalo de temperatura;
- b) Se não houver indicação quanto a uma temperatura específica de armazenamento no rótulo da embalagem, a amostra deve ser mantida:
 - i) às temperaturas de refrigeração máximas definidas pela legislação ou por directrizes em vigor no Estado-Membro onde a amostra é colhida, com uma tolerância de ± 2 °C;
 - ii) a 8 °C (± 2 °C), se essa legislação ou essas directrizes não existirem.

Se o período de vida útil do produto amostrado acabar durante um fim-de-semana ou num feriado nacional, a amostra deve ser analisada no último dia útil antes do fim do período de vida útil.

1.2. Regras especiais referentes a peixe fumado e gravad

Uma das duas amostras é analisada no prazo de 24 horas após a chegada ao laboratório. Se essa amostra não for analisada imediatamente à chegada, deve ser mantida no frigorífico a 3 °C (± 2 °C) no laboratório, antes da análise.

A segunda amostra é mantida no frigorífico até ao fim do seu período de vida útil.

2. Preparação das amostras e preparação da suspensão inicial

A contaminação cruzada entre amostras e a partir do ambiente circundante deve ser evitada em todas as fases. As amostras são eliminadas assim que as análises de laboratório tiverem início. Se a análise for interrompida, por exemplo devido a desvios inaceitáveis no processo de análise, devem ser obtidas novas amostras.

Adiciona-se à diluição inicial o produto na sua totalidade ou uma porção representativa para teste de 100 a 150 g. Os alimentos são amostrados de forma a incluir superfícies que reflectam a proporção que seria consumida (p. ex., 20 % de casca/superfície e 80 % do interior). Quando um produto embalado é fatiado, a respectiva amostra é colhida de mais de uma fatia do produto. A porção para teste é cortada em pequenas partes e colocada num saco de Stomacher, utilizando um instrumento estéril e uma técnica asséptica. Dessa mistura, toma-se uma porção de teste de 10 g para contagem e uma porção de teste de 25 g para detecção.

Ao volume da porção de teste (10 g), adicionam-se 9 volumes (90 ml) de diluente e homogeneiza-se em seguida a mistura num Stomacher ou Pulsifier durante 1 a 2 mn.

Pode aplicar-se como diluente para utilização geral água peptonada tamponada, tal como se descreve na norma EN ISO 11290-2 «Microbiologia de alimentos para consumo humano e para alimentação animal — Método horizontal para a detecção e contagem de *Listeria monocytogenes* — Parte 2: Técnica para a contagem de colónias».

Para a diluição do queijo, utiliza-se uma solução de citrato de sódio, tal como se descreve na norma EN ISO 6887-5 «Microbiologia de alimentos para consumo humano e para alimentação animal — Preparação de amostras para ensaio, suspensão inicial e diluições decimais para o exame microbiológico — Parte 5: Regras específicas para a preparação do leite e dos produtos lácteos».

As análises para detecção e contagem de *Listeria monocytogenes* são realizadas em conformidade com o seguinte:

- a) Para amostras de peixe fumado e *gravad*, devem ser realizados dois grupos de análises:
 - i) imediatamente depois da colheita das amostras a nível do comércio retalhista; e
 - ii) no fim do período de vida útil;
- b) Para amostras de queijo de pasta mole e semimole e amostras de produtos à base de carne tratados termicamente, as análises só devem ser realizadas no final do período de vida útil.

2.1. Detecção de *Listeria monocytogenes*

A detecção de *Listeria monocytogenes* é realizada de acordo com a versão alterada da norma EN ISO 11290-1:1996 «Microbiologia de alimentos para consumo humano e para alimentação animal — Método horizontal para a detecção e contagem de *Listeria monocytogenes* — Parte 1: Método de detecção».

2.2. Contagem de *Listeria monocytogenes*

A contagem de *Listeria monocytogenes* é realizada de acordo com a norma EN ISO 11290-2:1998 «Microbiologia de alimentos para consumo humano e para alimentação animal — Método horizontal para a detecção e contagem de *Listeria monocytogenes* — Parte 2: Método de contagem» e a respectiva norma de alteração EN ISO-11290-2:1998/Amd 1:2004 «Modificação do meio para contagem».

Se se verificar que a amostra está contaminada, pressupõe-se que a maioria dos produtos contém baixos níveis de contaminação de *Listeria monocytogenes*. Para permitir uma estimativa de níveis reduzidos nas amostras (entre 10 e 100 ufc/g), deve testar-se 1 ml da diluição primária em duplicado, tal como indicado na norma EN ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004:

- a) Espalhada na superfície de três placas de 90 mm de diâmetro; ou
- b) Espalhada na superfície de uma placa de 140 mm de diâmetro.

Devido à possibilidade de níveis mais elevados de contaminação por *Listeria monocytogenes*, deve espalhar-se 0,1 ml da diluição primária na superfície de uma placa para permitir a contagem até $1,5 \times 10^4$ ufc/g. Este plaqueamento deve ser realizado em exemplar único, como previsto na norma ISO 7218:2007 «Microbiologia de alimentos para consumo humano e para alimentação animal — Requisitos gerais e orientações para os exames microbiológicos».

3. Análises do pH e da actividade da água (a_w) do peixe fumado e *gravad*

3.1. Determinação do pH

A determinação do pH da amostra é realizada de acordo com a norma EN ISO 2917:1999 «Carne e produtos à base de carne — Medição do pH — Método de referência».

A amostra deve ser analisada à chegada ao laboratório. Para medir o pH da amostra, recomenda-se o uso da técnica não destrutiva indicada no método de ISO.

O resultado comunicado deve ser arredondado para a unidade 0,05 de pH mais próxima.

3.2. Determinação da actividade de água (a_w)

A determinação da actividade de água (a_w) da amostra é realizada de acordo com a norma EN ISO 21807:2004 «Microbiologia de alimentos para consumo humano e para alimentação animal — Determinação da actividade da água».

A amostra deve ser analisada à chegada ao laboratório. O método será capaz de funcionar entre 0,999 e 0,9000 e o limite de repetibilidade corresponderá a um desvio-padrão de 0,002.

O valor comunicado deverá conter pelo menos dois números significativos.

4. Armazenamento dos isolados

Deve ser armazenada uma estirpe confirmada de *Listeria monocytogenes* por amostra positiva, para possíveis novos estudos de tipagem. Se se encontrarem estirpes de *Listeria monocytogenes* tanto através do método de detecção como do método de contagem, só serão armazenados os isolados a partir do método de contagem.

Os isolados são armazenados pelos laboratórios nacionais de referência, utilizando métodos adequados de colheita de culturas, desde que se assegure a viabilidade das estirpes durante um mínimo de dois anos para a tipagem.

PARTE D

COMUNICAÇÃO DE RESULTADOS

1. Disposições gerais

As informações a comunicar pelos Estados-Membros, tanto quanto estiverem disponíveis ou acessíveis, consistem em duas grandes categorias:

- a) Uma panorâmica geral do programa coordenado de vigilância e respectivos resultados; a panorâmica geral deve ser apresentada em forma de texto;
- b) Dados pormenorizados individuais para cada amostra testada no âmbito do plano de amostragem; essas informações devem ser apresentadas como dados brutos utilizando o «dicionário de dados» e os formulários de recolha de dados previstos no artigo 5.º, n.º 2.

2. Informações a incluir na panorâmica geral do programa coordenado de vigilância e respectivos resultados

- a) Nome do Estado-Membro;
- b) Data de início e final da amostragem e das análises;
- c) Número de amostras de alimentos prontos para consumo colhidas nos pontos de venda a retalho e analisadas:
 - i) queijo de pasta mole e semimole;
 - ii) peixe fumado e *gravad* embalado;
 - iii) produtos à base de carne tratados termicamente, embalados;
- d) Resultados globais:

prevalência e proporção de amostras que excedem o limite de 100 ufc/g de *Listeria monocytogenes* em queijo de pasta mole e semimole, peixe fumado e *gravad*, bem como em produtos à base de carne tratados termicamente, abrangidos pelo programa coordenado de vigilância;
- e) Descrição dos mercados de queijo de pasta mole e semimole, peixe fumado e *gravad*, bem como de produtos à base de carne tratados termicamente, no Estado-Membro:
 - i) dimensão global absoluta do mercado (se disponível);
 - ii) parte do mercado de diferentes tipos de pontos de venda a retalho, tais como supermercados, pequenas lojas, lojas de especialidades alimentares, mercados de rua (se disponível);
 - iii) parte do mercado de produtos importados (comércio intra-União e importações de países terceiros) e de produtos internos (se disponível);
 - iv) parte do mercado de diferentes tipos de produtos (se disponível);
- f) Pontos de venda a retalho amostrados:

tipo de categorias de pontos de venda abrangidas: por exemplo, supermercados, pequenas lojas, etc.;
- g) Distribuição geográfica da amostragem — cidades abrangidas (% da população humana abrangida);
- h) Descrição do processo de aleatorização para a amostragem a retalho:

aleatorização mensal;
- i) Comentário sobre a representatividade global do programa de amostragem;

- j) Preparação da amostra de ensaio utilizada para medição do pH;
- k) Método analítico utilizado para determinação de actividade da água (a_w).

3. Informações a incluir nos dados individuais pormenorizados para cada amostra

- a) Tipo da amostra:
 - i) queijo de pasta mole e semimole embalados;
 - ii) peixe fumado e *gravad* embalado;
 - iii) produtos à base de carne tratados termicamente, embalados;
- b) Subtipo da amostra
 - i) queijo feito de leite cru/termisado/pasteurizado;
 - ii) queijo feito de leite de vaca/cabra/ovelha/búfala/misto;
 - iii) queijo curado, curado com bolores, curado com microrganismos, curado em salmoura ou outro queijo curado;
 - iv) produtos fatiados e não fatiados;
 - v) peixe fumado ou *gravad* frio/quente;
 - vi) espécie de peixe;
- c) Conservantes utilizados no peixe fumado ou *gravad* (tal como indicado no rótulo);
- d) Casca de queijo incluída nas análises dos exemplares (sim/não, se sim, indicar também a proporção, se disponível);
- e) Código do laboratório envolvido na análise inicial;
- f) Data da colheita das amostras;
- g) Data-limite de consumo do produto amostrado;
- h) Data de produção/embalagem (se disponível);
- i) Temperatura à superfície da amostra no ponto de venda a retalho;
- j) Temperatura de armazenamento no laboratório até ao final do período de vida útil;
- k) Análise imediatamente após a amostragem (apenas para peixe fumado e *gravad*)/o final do período de vida útil;
- l) Data de início da análise no laboratório;
- m) Detecção de *Listeria monocytogenes*:
 - resultados qualitativos (ausência/presença em 25 g);
- n) Quantificação de *Listeria monocytogenes*:
 - resultados quantitativos (ufc/g);

- o) pH (apenas peixe fumado e *gravad*);
 - p) Actividade da água (a_w) (apenas peixe fumado e *gravad*);
 - q) Código da cidade;
 - r) Código do ponto de venda;
 - s) Tipo de ponto de venda a retalho:
 - i) supermercado;
 - ii) pequena loja/pequeno retalhista independente;
 - iii) loja de especialidades alimentares;
 - iv) mercado de rua/mercado de agricultores;
 - t) País de produção:
determinado com referência à marca de identificação na embalagem ou na documentação comercial;
 - u) Pré-embalados:
 - i) embalados em atmosfera modificada;
 - ii) embalados sob vácuo;
 - iii) embalado a nível do comércio retalhista (apenas para queijo);
 - v) Qualidade organoléptica da amostra.
-

ANEXO II

Número de amostras a colher por categoria de alimentos prontos para consumo nos Estados-Membros
(referido no artigo 4.º, n.º 5)

Estado-Membro	População em 1.1.2008 (dados do Eurostat)		Dimensão estratificada e harmonizada da amostra	
	N (milhão)	%	Por categoria de alimentos e fase de análise (*)	Dimensão total da amostra
Bélgica – BE	10,7	2,1	60	240
Bulgária – BG	7,6	1,5	60	240
República Checa – CZ	10,4	2,1	60	240
Dinamarca – DK	5,576	1,1	60	240
Alemanha – DE	82,2	16,5	400	1 600
Estónia – EE	1,3	0,3	30	120
Irlanda – IE	4,4	0,9	30	120
Grécia – EL	11,2	2,3	60	240
Espanha – ES	45,3	9,1	200	800
França – FR	63,8	12,8	400	1 600
Itália – IT	59,6	12,0	400	1 600
Chipre – CY	0,8	0,2	30	120
Letónia – LV	2,3	0,5	30	120
Lituânia – LT	3,4	0,7	30	120
Luxemburgo – LU	0,5	0,1	30	120
Hungria – HU	10,0	2,0	60	240
Malta – MT	0,4	0,1	30	120
Países Baixos – NL	16,4	3,3	60	240
Áustria – AT	8,3	1,7	60	240
Polónia – PL	38,1	7,7	200	800
Portugal – PT	10,6	2,1	60	240
Roménia – RO	21,5	4,3	60	240
Eslovénia – SI	2,0	0,4	30	120
Eslováquia – SK	5,4	1,1	60	240
Finlândia – FI	5,3	1,1	60	240
Suécia – SE	9,2	1,8	60	240
Reino Unido – UK	61,2	12,3	400	1 600
Total UE	497,5	100,0	3 020	12 080

(*) Para peixe fumado e *gravad*: são colhidas duas amostras de cada lote. Uma destas amostras é analisada no dia de chegada ao laboratório e a outra é analisada no final do período de vida útil (ver anexo I, parte C, ponto 1.2).

ANEXO III

Participação financeira máxima da União a atribuir aos Estados-Membros

(em EUR)

Estado-Membro	Montante total máximo do co-financiamento de análises				
	Detecção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	pH	Actividade da água	Total
Bélgica – BE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Bulgária – BG	14 400	14 400	900	1 200	30 900
República Checa – CZ	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Dinamarca – DK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Alemanha – DE	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Estónia – EE	7 200	7 200	450	600	15 450
Irlanda – IE	7 200	7 200	450	600	15 450
Grécia – EL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Espanha – ES	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
França – FR	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Itália – IT	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Chipre – CY	7 200	7 200	450	600	15 450
Letónia – LV	7 200	7 200	450	600	15 450
Lituânia – LT	7 200	7 200	450	600	15 450
Luxemburgo – LU	7 200	7 200	450	600	15 450
Hungria – HU	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Malta – MT	7 200	7 200	450	600	15 450
Países Baixos – NL	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Áustria – AT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Polónia – PL	48 000	48 000	3 000	4 000	103 000
Portugal – PT	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Roménia – RO	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Eslovénia – SI	7 200	7 200	450	600	15 450
Eslováquia – SK	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Finlândia – FI	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Suécia – SE	14 400	14 400	900	1 200	30 900
Reino Unido – UK	96 000	96 000	6 000	8 000	206 000
Total UE	724 800	724 800	45 300	60 400	1 555 300

ANEXO IV

Relatório financeiro certificado relativo à execução de um programa coordenado de vigilância de *Listeria monocytogenes* em categorias seleccionadas de alimentos prontos para consumo

Período de incidência: de a

Declaração das despesas relativas ao programa coordenado de vigilância e elegíveis para participação financeira da União

Número de referência da decisão da Comissão relativa à participação financeira da União:

Despesas efectuadas relativas a	Número de testes	Despesas totais com a realização das análises efectuadas durante o período de incidência (moeda nacional)
Análises para a detecção de <i>Listeria monocytogenes</i>		
Análises para a contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>		
Análises para a determinação do pH		
Análises para a actividade da água (a_w)		

Declaração do beneficiário

Certifico que

— as despesas referidas supra são verdadeiras e estão relacionadas com as tarefas definidas na Decisão 2010/75/UE, tendo sido essenciais para a realização dessas tarefas;

— todos os documentos justificativos das despesas estão disponíveis para efeitos de auditoria;

— não foi solicitada mais nenhuma participação da União para este programa coordenado de vigilância.

Data:

Responsável financeiro:

Assinatura:
