



Consiglio
dell'Unione europea

Bruxelles, 3 febbraio 2020
(OR. en)

5711/20
ADD 1

AGRILEG 13
VETER 8
DELECT 12

NOTA DI TRASMISSIONE

Origine:	Jordi AYET PUIGARNAU, Direttore, per conto del Segretario Generale della Commissione europea
Data:	30 gennaio 2020
Destinatario:	Jeppe TRANHOLM-MIKKELSEN, Segretario Generale del Consiglio dell'Unione europea

n. doc. Comm.:	C(2020) 415 final - ANNEXES 1 to 2
Oggetto:	ALLEGATI del REGOLAMENTO DELEGATO (UE) .../...DELLA COMMISSIONE che integra il regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme relative agli stabilimenti di acquacoltura e ai trasportatori di animali acquatici

Si trasmette in allegato, per le delegazioni, il documento C(2020) 415 final - ANNEXES 1 to 2.

All.: C(2020) 415 final - ANNEXES 1 to 2

Bruxelles, 30.1.2020
C(2020) 415 final

ANNEXES 1 to 2

ALLEGATI

del

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) .../...DELLA COMMISSIONE

**che integra il regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per
quanto riguarda le norme relative agli stabilimenti di acquacoltura e ai trasportatori di
animali acquatici**

ALLEGATO I

PRESCRIZIONI PER IL RILASCIO DEL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI DI ACQUACOLTURA DI CUI ALLA PARTE II, TITOLO I, CAPO

2

Parte 1

Prescrizioni per il rilascio del riconoscimento degli stabilimenti di acquacoltura in cui gli animali di acquacoltura sono detenuti per essere trasportati vivi o come prodotti ottenuti da animali di acquacoltura di cui all'articolo 7

1. Le prescrizioni relative alle misure di biosicurezza degli stabilimenti di acquacoltura in cui gli animali di acquacoltura sono detenuti per essere trasportati vivi o come prodotti ottenuti da animali di acquacoltura di cui all'articolo 7, lettera b), sono le seguenti:
 - a) gli operatori attuano, in conformità dell'articolo 5, un piano di biosicurezza nel quale occorre tenere conto degli elementi seguenti:
 - i) devono essere installati punti di disinfezione nei luoghi critici dello stabilimento di acquacoltura;
 - ii) se presenti all'interno dello stesso stabilimento di acquacoltura, le seguenti unità funzionali devono essere separate da adeguate barriere igieniche:
 - incubatoi,
 - unità di ingrasso,
 - unità di trasformazione,
 - centro di spedizione;
 - iii) gli abiti e le calzature da lavoro per il personale devono essere usati esclusivamente nello stabilimento di acquacoltura e puliti e disinfettati periodicamente;
 - iv) le attrezzature non devono essere condivise tra stabilimenti di acquacoltura; tuttavia, qualora la condivisione sia inevitabile, deve essere seguito un protocollo adeguato di pulizia e disinfezione delle attrezzature;
 - v) i visitatori dello stabilimento di acquacoltura devono essere controllati se presentano un rischio di malattia; tali visitatori devono:
 - indossare gli indumenti protettivi e le calzature forniti dallo stabilimento di acquacoltura; oppure
 - pulire e disinfettare eventuali indumenti protettivi e calzature che portano nello stabilimento di acquacoltura sia all'arrivo sia, qualora si tratti di indumenti e calzature non monouso, alla partenza;
 - vi) gli animali morti devono essere rimossi da tutte le unità di produzione con una frequenza tale da assicurare che la pressione infettiva sia mantenuta al minimo, ma che sia realizzabile tenuto conto del metodo di

produzione utilizzato, e smaltiti conformemente all'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio¹;

- vii) nella misura del possibile, le attrezzature dello stabilimento di acquacoltura devono essere pulite e disinfettate alla fine di ogni ciclo di produzione;
- viii) qualora gli stabilimenti di acquacoltura ricevano uova fecondate provenienti da altri stabilimenti, e qualora ciò sia biologicamente fattibile, tali uova devono essere adeguatamente disinfettate all'arrivo e tutti gli imballaggi devono essere disinfettati o smaltiti in modo da garantire la biosicurezza;
- ix) i registri di pulizia e disinfezione dei trasportatori devono essere verificati prima di caricare o scaricare gli animali acquatici nello stabilimento di acquacoltura;
- b) gli operatori designano una persona e la incaricano dell'attuazione del piano di biosicurezza per lo stabilimento di acquacoltura insieme ad altri addetti che riferiscono alla persona incaricata in merito a questioni di biosicurezza.

2. Le prescrizioni relative alle strutture e alle attrezzature degli stabilimenti di acquacoltura di cui all'articolo 7, lettera c), sono le seguenti:

- a) devono essere disponibili attrezzature e strutture idonee al fine di mantenere adeguate condizioni di allevamento degli animali di acquacoltura detenuti nello stabilimento di acquacoltura;
- b) lo stabilimento di acquacoltura deve garantire buone condizioni di igiene e permettere lo svolgimento di un adeguato monitoraggio sanitario;
- c) nella misura del possibile, le attrezzature e le strutture devono essere costituite da materiali che possono essere puliti e disinfettati adeguatamente;
- d) devono essere adottate misure appropriate di controllo dei predatori, tenendo conto del rischio di diffusione di malattie che tali predatori presentano e dei vincoli ambientali dello stabilimento di acquacoltura;
- e) devono essere disponibili attrezzature adeguate per la pulizia e la disinfezione delle strutture, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto.

¹ Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) (GU L 300 del 14.11.2009, pag. 1).

Parte 2

Prescrizioni per il rilascio del riconoscimento di gruppi di stabilimenti di acquacoltura in cui gli animali di acquacoltura sono detenuti per essere trasportati o come prodotti ottenuti da animali di acquacoltura di cui all'articolo 8

1. Le prescrizioni relative alle misure di biosicurezza dei gruppi di stabilimenti di acquacoltura in cui gli animali di acquacoltura sono detenuti per essere trasportati di cui all'articolo 8, lettera b), sono le seguenti:
 - a) gli operatori attuano un piano di biosicurezza in conformità dell'articolo 5, e nell'elaborazione del loro piano di biosicurezza, gli operatori devono tenere conto degli elementi seguenti:
 - i) devono essere installati punti di disinfezione nei luoghi critici di ogni stabilimento di acquacoltura del gruppo;
 - ii) se presenti all'interno dello stesso stabilimento di acquacoltura, le seguenti unità funzionali devono essere separate da adeguate barriere igieniche:
 - incubatoi,
 - unità di ingrasso,
 - unità di trasformazione,
 - centro di spedizione;
 - iii) gli abiti e le calzature da lavoro per il personale devono essere usati esclusivamente nello stabilimento di acquacoltura e puliti e disinfettati periodicamente;
 - iv) le attrezzature non devono essere condivise tra stabilimenti di acquacoltura; tuttavia, qualora la condivisione sia inevitabile, deve essere seguito un protocollo adeguato di pulizia e disinfezione delle attrezzature;
 - v) i visitatori dello stabilimento di acquacoltura devono essere controllati se presentano un rischio di malattia; tali visitatori devono:
 - indossare gli indumenti protettivi e le calzature forniti da ogni stabilimento di acquacoltura; oppure
 - pulire e disinfettare eventuali indumenti protettivi e calzature che portano nello stabilimento di acquacoltura sia all'arrivo sia, qualora si tratti di indumenti e calzature non monouso, alla partenza;
 - vi) gli animali di acquacoltura morti devono essere rimossi da tutte le unità di produzione con una frequenza tale da assicurare che la pressione infettiva sia mantenuta al minimo, ma che sia realizzabile tenuto conto del metodo di produzione utilizzato, e smaltiti conformemente all'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1069/2009;
 - vii) nella misura del possibile, le attrezzature di ogni stabilimento di acquacoltura devono essere pulite e disinfettate alla fine di ogni ciclo di produzione;

- viii) qualora gli stabilimenti di acquacoltura ricevano uova fecondate provenienti da altri stabilimenti, e qualora ciò sia biologicamente fattibile, tali uova devono essere adeguatamente disinfettate all'arrivo e tutti gli imballaggi devono essere disinfettati o smaltiti in modo da garantire la biosicurezza;
 - ix) i registri di pulizia e disinfezione dei trasportatori devono essere verificati prima di caricare o scaricare gli animali di acquacoltura nello stabilimento di acquacoltura;
 - b) la responsabilità di attuare le misure previste dal piano di biosicurezza incombe:
 - i) all'operatore di ogni singolo stabilimento di acquacoltura di un gruppo di stabilimenti di acquacoltura riconosciuto in conformità dell'articolo 177, lettera a), del regolamento (UE) 2016/429;
 - ii) all'operatore di un gruppo di stabilimenti di acquacoltura riconosciuto in conformità dell'articolo 177, lettera b), del regolamento (UE) 2016/429.
2. Le prescrizioni relative alle strutture e alle attrezzature dei gruppi di stabilimenti di acquacoltura di cui all'articolo 8, lettera c), sono le seguenti:
- a) devono essere disponibili attrezzature e strutture idonee al fine di mantenere adeguate condizioni di allevamento degli animali di acquacoltura detenuti in ogni stabilimento di acquacoltura del gruppo;
 - b) ogni stabilimento di acquacoltura del gruppo deve garantire buone condizioni di igiene e permettere lo svolgimento del monitoraggio sanitario;
 - c) le attrezzature e le strutture di ogni stabilimento di acquacoltura del gruppo devono essere costituite da materiali che possono essere puliti e disinfettati facilmente;
 - d) devono essere adottate misure appropriate di controllo dei predatori in ogni stabilimento di acquacoltura del gruppo, tenendo conto del rischio di diffusione di malattie che tali predatori presentano e dei vincoli ambientali dello stabilimento di acquacoltura;
 - e) devono essere disponibili in ogni stabilimento di acquacoltura del gruppo attrezzature adeguate per la pulizia e la disinfezione delle strutture, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto.

Parte 3

Prescrizioni per il rilascio del riconoscimento degli stabilimenti di acquacoltura confinati di cui all'articolo 9

1. Le prescrizioni relative alle misure di biosicurezza degli stabilimenti di acquacoltura confinati di cui all'articolo 9, lettera b), sono le seguenti:
 - a) gli operatori attuano, in conformità dell'articolo 5, il piano di biosicurezza nel quale occorre tenere conto degli elementi seguenti:
 - i) devono essere installati punti di disinfezione nei luoghi critici dello stabilimento di acquacoltura confinato;
 - ii) se presenti all'interno dello stesso stabilimento di acquacoltura confinato, le differenti unità funzionali devono essere separate da barriere igieniche;
 - iii) gli abiti e le calzature da lavoro per il personale devono essere tenuti nello stabilimento di acquacoltura confinato e puliti e disinfettati periodicamente;
 - iv) i visitatori devono indossare indumenti protettivi e calzature forniti dall'operatore;
 - v) le attrezzature non devono essere condivise con altri stabilimenti di acquacoltura;
 - vi) gli animali morti devono essere rimossi con una frequenza tale da assicurare che la pressione infettiva sia mantenuta al minimo e smaltiti conformemente all'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1069/2009;
 - vii) le attrezzature dello stabilimento di acquacoltura confinato devono essere pulite e disinfettate con una frequenza appropriata;
 - viii) qualora gli stabilimenti di acquacoltura ricevano uova fecondate provenienti da altri stabilimenti, e qualora ciò sia biologicamente fattibile e non interferisca con obiettivi di ricerca, tali uova devono essere adeguatamente disinfettate all'arrivo e tutti gli imballaggi devono essere disinfettati o smaltiti in modo da garantire la biosicurezza;
 - ix) i registri di pulizia e disinfezione dei trasportatori devono essere verificati prima di caricare o scaricare gli animali di acquacoltura nello stabilimento;
 - b) gli operatori designano una persona e la incaricano dell'attuazione del piano di biosicurezza per lo stabilimento di acquacoltura confinato insieme ad altri addetti che riferiscono alla persona incaricata in merito a questioni di biosicurezza.
2. Le prescrizioni relative alle misure di sorveglianza e di controllo degli stabilimenti di acquacoltura confinati di cui all'articolo 9, lettera c), sono le seguenti:
 - a) deve essere attuato un piano di sorveglianza delle malattie, che deve prevedere adeguati controlli delle malattie degli animali di acquacoltura e deve essere aggiornato in base al numero e alle specie di animali di acquacoltura presenti nello stabilimento di acquacoltura confinato e alla situazione epidemiologica all'interno dello stabilimento e intorno ad esso per quanto riguarda le malattie elencate ed emergenti;

- b) gli animali di acquacoltura che si sospetta siano infetti da agenti patogeni di malattie elencate o emergenti devono essere sottoposti a prove cliniche, di laboratorio o post mortem;
 - c) si procede, se del caso, alla vaccinazione e al trattamento degli animali di acquacoltura contro le malattie trasmissibili.
3. Le prescrizioni relative alle strutture e alle attrezzature degli stabilimenti di acquacoltura confinati di cui all'articolo 9, lettera d), sono le seguenti:
- a) gli stabilimenti di acquacoltura confinati devono essere chiaramente delimitati e l'accesso di animali acquatici e persone alle strutture riservate agli animali deve essere controllato;
 - b) se necessario, devono essere disponibili strutture adeguate per la quarantena degli animali di acquacoltura provenienti da altri stabilimenti;
 - c) devono essere disponibili mezzi adeguati per l'isolamento degli animali di acquacoltura;
 - d) le vasche e le altre strutture di detenzione devono essere di livello adeguato e realizzate in modo da:
 - i) impedire il contatto con gli animali acquatici presenti all'esterno e permettere di effettuare agevolmente ispezioni ed eventuali trattamenti necessari;
 - ii) permettere di pulire e disinfettare facilmente il fondo, le pareti e tutti gli altri materiali o attrezzature;
 - e) devono essere disponibili attrezzature e strutture idonee al fine di mantenere adeguate condizioni di allevamento degli animali di acquacoltura detenuti nello stabilimento di acquacoltura confinato;
 - f) lo stabilimento di acquacoltura confinato deve garantire buone condizioni di igiene e permettere lo svolgimento di un adeguato monitoraggio sanitario;
 - g) devono essere disponibili attrezzature adeguate per la pulizia e la disinfezione delle strutture, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto;
 - h) devono essere adottate misure appropriate di controllo dei predatori, tenendo conto del rischio di diffusione di malattie che tali predatori presentano;
 - i) devono essere presenti adeguate attrezzature di disinfezione, al fine di garantire che tutte le acque reflue scaricate dallo stabilimento di acquacoltura confinato siano trattate ad un livello che consente di inattivare totalmente, prima dello scarico, eventuali agenti infettivi di malattie elencate o emergenti presenti.

Parte 4

Prescrizioni per il rilascio del riconoscimento degli stabilimenti di alimenti di origine acquatica autorizzati a lottare contro le malattie, di cui all'articolo 11

1. Le prescrizioni relative alle misure di biosicurezza degli stabilimenti di alimenti di origine acquatica autorizzati a lottare contro le malattie, di cui all'articolo 11, lettera a), sono le seguenti:
 - a) gli operatori attuano il piano di biosicurezza per lo stabilimento di alimenti di origine acquatica autorizzato a lottare contro le malattie in conformità dell'articolo 5; il piano deve tenere conto almeno dei seguenti elementi quando animali infetti da una malattia elencata o emergente sono macellati o trasformati all'interno dello stabilimento:
 - i) la presenza di visitatori presso lo stabilimento deve essere evitata; tuttavia, qualora ciò non fosse possibile, tali visitatori devono essere controllati e l'operatore deve fornire indumenti protettivi e calzature, che sono smaltiti in modo sicuro oppure puliti e disinfettati dopo l'uso;
 - ii) il personale dello stabilimento di alimenti di origine acquatica autorizzato a lottare contro le malattie deve indossare abiti e calzature da lavoro che devono essere puliti e disinfettati con frequenza appropriata;
 - iii) deve essere predisposto un sistema di disinfezione adeguato, per garantire che le acque reflue provenienti dallo stabilimento di alimenti di origine acquatica autorizzato a lottare contro le malattie siano trattate adeguatamente e gli eventuali agenti patogeni presenti nelle acque siano inattivati prima dello scarico;
 - iv) deve essere predisposto un sistema adeguato per garantire la raccolta e lo smaltimento appropriato dei sottoprodotti di origine animale; tali sottoprodotti devono essere trasformati come materiali di categoria 1 o di categoria 2 in conformità dell'articolo 12 o dell'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1069/2009;
 - v) prima dell'arrivo di nuove partite di animali acquatici destinati alla trasformazione devono essere completate operazioni di pulizia e disinfezione adeguate;
 - vi) devono essere adottate misure adeguate per garantire che tutti i mezzi di trasporto e i relativi contenitori utilizzati per consegnare animali acquatici a uno stabilimento di alimenti di origine acquatica autorizzato a lottare contro le malattie siano puliti e disinfettati prima di lasciare lo stabilimento.
2. Le prescrizioni relative alle strutture e alle attrezzature degli stabilimenti di alimenti di origine acquatica autorizzati a lottare contro le malattie, di cui all'articolo 11, lettera b), sono le seguenti:
 - a) i pavimenti, le pareti e tutti gli altri materiali o attrezzature devono poter essere puliti e disinfettati facilmente;
 - b) devono essere presenti adeguate attrezzature di disinfezione, al fine di garantire che tutte le acque reflue scaricate dallo stabilimento di alimenti di origine acquatica autorizzato a lottare contro le malattie siano trattate ad un livello che

consente di inattivare totalmente, prima dello scarico, eventuali agenti infettivi di malattie elencate o emergenti presenti;

- c) devono essere disponibili attrezzature adeguate, compatibili con il tipo di attività produttive svolte, per la pulizia e la disinfezione delle strutture, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto;
- d) devono essere adottate misure appropriate di controllo dei predatori, tenendo conto del rischio di diffusione di malattie che tali predatori presentano.

Parte 5

Prescrizioni per il rilascio del riconoscimento dei centri di depurazione di cui all'articolo 12

1. Le prescrizioni relative alle misure di biosicurezza dei centri di depurazione di cui all'articolo 12, lettera a), sono le seguenti:
 - a) gli operatori attuano, in conformità dell'articolo 5, il piano di biosicurezza nel quale occorre tenere conto degli elementi seguenti:
 - i) devono essere installati punti di disinfezione nei luoghi critici del centro di depurazione;
 - ii) gli abiti e le calzature da lavoro per il personale devono essere usati esclusivamente nel centro di depurazione e puliti e disinfettati periodicamente;
 - iii) le attrezzature non devono essere condivise tra stabilimenti; tuttavia, qualora la condivisione sia inevitabile, deve essere predisposto un protocollo adeguato di pulizia e disinfezione delle attrezzature;
 - iv) i visitatori del centro di depurazione devono essere controllati se presentano un rischio di diffusione di malattie; tali visitatori devono:
 - indossare gli indumenti protettivi e le calzature forniti dal centro di depurazione; oppure
 - pulire e disinfettare eventuali indumenti protettivi e calzature che portano al centro di depurazione all'arrivo e, qualora si tratti di indumenti e calzature non monouso, alla partenza;
 - vi) le attrezzature del centro di depurazione devono essere pulite e disinfettate alla fine del ciclo di depurazione;
 - vii) le acque reflue provenienti dal centro di depurazione non devono essere scaricate direttamente in corpi idrici senza aver subito un trattamento adeguato quando possono compromettere lo stato sanitario degli animali acquatici in relazione a malattie elencate o emergenti.
2. Le prescrizioni relative alle strutture e alle attrezzature dei centri di depurazione di cui all'articolo 12, lettera b), sono le seguenti:
 - a) il centro di depurazione deve garantire buone condizioni di igiene;
 - b) le attrezzature e le strutture devono essere costituite da materiali che consentono un'adeguata pulizia e disinfezione;
 - c) devono essere disponibili attrezzature adeguate per la pulizia e la disinfezione delle strutture, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto;
 - d) devono essere adottate misure appropriate di controllo dei predatori, tenendo conto del rischio di diffusione di malattie che tali predatori presentano;
 - e) devono essere predisposte adeguate attrezzature di disinfezione al fine di garantire che le acque reflue scaricate dal centro di depurazione siano trattate qualora necessario per garantire che gli agenti patogeni di malattie elencate o emergenti eventualmente presenti siano inattivati prima dello scarico.

Parte 6

Prescrizioni per il rilascio del riconoscimento dei centri di spedizione di cui all'articolo 13

1. Le prescrizioni relative alle misure di biosicurezza dei centri di spedizione di cui all'articolo 13, lettera a), sono le seguenti:
 - a) gli operatori attuano, in conformità dell'articolo 5, il piano di biosicurezza nel quale occorre tenere conto degli elementi seguenti:
 - i) devono essere installati punti di disinfezione nei luoghi critici del centro di spedizione;
 - ii) gli abiti e le calzature da lavoro per il personale devono essere usati esclusivamente nel centro di spedizione e puliti e disinfettati periodicamente;
 - iii) le attrezzature non devono essere condivise tra stabilimenti; tuttavia, qualora la condivisione sia inevitabile, deve essere predisposto un protocollo adeguato di pulizia e disinfezione delle attrezzature;
 - iv) i visitatori del centro di spedizione devono essere controllati se presentano un rischio di diffusione di malattie; tali visitatori devono:
 - indossare gli indumenti protettivi e le calzature forniti dallo stabilimento; oppure
 - pulire e disinfettare eventuali indumenti protettivi e calzature che portano allo stabilimento all'arrivo e, qualora si tratti di indumenti e calzature non monouso, alla partenza;
 - v) le attrezzature del centro di spedizione devono essere pulite e disinfettate alla fine dell'operazione di spedizione;
 - vi) le acque reflue provenienti dal centro di spedizione non devono essere scaricate direttamente in corpi idrici senza aver subito un trattamento adeguato quando possono compromettere lo stato sanitario degli animali acquatici in relazione a malattie elencate o emergenti.
2. Le prescrizioni relative alle strutture e alle attrezzature dei centri di spedizione di cui all'articolo 13, lettera b), sono le seguenti:
 - a) il centro di spedizione deve garantire buone condizioni di igiene;
 - b) le attrezzature e le strutture devono essere costituite da materiali che consentono un'adeguata pulizia e disinfezione;
 - c) devono essere disponibili attrezzature adeguate per la pulizia e la disinfezione delle strutture, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto;
 - d) devono essere adottate misure appropriate di controllo dei predatori, tenendo conto del rischio di diffusione di malattie che tali predatori presentano;
 - e) devono essere predisposte adeguate attrezzature di disinfezione al fine di garantire che le acque reflue scaricate dal centro di spedizione siano trattate, qualora necessario per garantire che gli agenti patogeni di malattie elencate o emergenti eventualmente presenti siano inattivati prima dello scarico.

Parte 7

Prescrizioni per il rilascio del riconoscimento delle zone di stabulazione di cui all'articolo 14

1. Le prescrizioni relative alle misure di biosicurezza delle zone di stabulazione di cui all'articolo 14, lettera a), sono le seguenti:
 - a) gli operatori attuano, in conformità dell'articolo 5, il piano di biosicurezza nel quale occorre tenere conto degli elementi seguenti:
 - i) devono essere installati punti di disinfezione nei luoghi critici della zona di stabulazione;
 - ii) gli abiti e le calzature da lavoro per il personale devono essere usati esclusivamente nella zona di stabulazione, puliti e disinfettati periodicamente;
 - iii) le attrezzature non devono essere condivise tra stabilimenti di acquacoltura; tuttavia, nei casi in cui la condivisione è inevitabile, deve essere predisposto un protocollo adeguato di pulizia e disinfezione delle attrezzature;
 - iv) i visitatori della zona di stabulazione devono essere controllati se presentano un rischio di diffusione di malattie; tali visitatori devono:
 - indossare gli indumenti protettivi e le calzature forniti dalla zona di stabulazione; oppure
 - pulire e disinfettare eventuali indumenti protettivi e calzature che portano nella zona di stabulazione all'arrivo e, qualora si tratti di indumenti e calzature non monouso, alla partenza;
 - v) nella misura del possibile, le attrezzature della zona di stabulazione devono essere pulite e disinfettate alla fine del ciclo di depurazione.
2. Le prescrizioni relative alle strutture e alle attrezzature delle zone di stabulazione di cui all'articolo 14, lettera b), sono le seguenti:
 - a) nella misura del possibile, la zona di stabulazione deve garantire buone condizioni di igiene;
 - b) nella misura del possibile, le attrezzature e le strutture devono essere costituite da materiali che possono essere puliti e disinfettati adeguatamente;
 - c) devono essere disponibili attrezzature adeguate per la pulizia e la disinfezione delle strutture, se del caso, nonché delle attrezzature e dei mezzi di trasporto;
 - d) devono essere adottate misure appropriate di controllo dei predatori, tenendo conto del rischio di diffusione di malattie che tali predatori presentano e dei vincoli ambientali della zona di stabulazione.

Parte 8

Prescrizioni per il rilascio del riconoscimento degli stabilimenti di quarantena di cui all'articolo 15

1. Le prescrizioni relative alle misure di biosicurezza degli stabilimenti di quarantena per animali acquatici di cui all'articolo 15, lettera a), sono le seguenti:
 - a) lo stabilimento di quarantena deve essere situato a una distanza sicura da altri stabilimenti di quarantena, stabilimenti di acquacoltura o gruppi di stabilimenti di acquacoltura; tale distanza è stabilita dall'autorità competente sulla base di una valutazione dei rischi che deve tenere conto dell'epidemiologia delle pertinenti malattie elencate ed emergenti;
 - b) l'operatore attua il piano di biosicurezza previsto all'articolo 5 e comprendente almeno i seguenti elementi:
 - i) devono essere installati punti di disinfezione nei luoghi critici identificati nel piano di biosicurezza;
 - ii) se all'interno dello stesso stabilimento di quarantena sono presenti unità di quarantena, devono essere adottate misure atte a garantire che dette unità rimangano epidemiologicamente separate una dall'altra;
 - iii) gli abiti e le calzature da lavoro per il personale devono essere tenuti nello stabilimento di quarantena, puliti e disinfettati periodicamente;
 - iv) le attrezzature non devono essere condivise tra unità di quarantena all'interno dello stabilimento di quarantena; tuttavia, nei casi in cui la condivisione è inevitabile, deve essere predisposto un protocollo adeguato di pulizia e disinfezione delle attrezzature; le attrezzature non devono essere condivise con altri stabilimenti;
 - v) solo le persone autorizzate possono entrare nello stabilimento di quarantena;
 - vi) le persone che entrano nello stabilimento di acquacoltura devono indossare gli indumenti protettivi e le calzature forniti, che devono essere smaltiti in modo sicuro o puliti e disinfettati dopo l'uso;
 - vii) gli animali morti devono essere rimossi da tutte le unità di quarantena con una frequenza tale da assicurare che la pressione infettiva sia mantenuta al minimo e smaltiti come materiali di categoria 1 o di categoria 2 conformemente all'articolo 12 o all'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1069/2009;
 - viii) tutte le attrezzature degli stabilimenti di quarantena devono essere pulite e disinfettate alla fine di ogni periodo di quarantena;
 - ix) il periodo di quarantena prescritto deve iniziare quando è introdotto l'ultimo animale acquatico della coorte da sottoporre a quarantena;
 - x) ogni unità di quarantena deve essere svuotata degli animali, pulita e disinfettata al termine del periodo di quarantena e lasciata vuota per almeno sette giorni prima di introdurre nuovi animali acquatici;
 - xi) devono essere prese precauzioni per evitare la contaminazione incrociata fra le partite di animali acquatici in entrata e in uscita;

- xii) gli animali rilasciati dallo stabilimento di quarantena devono soddisfare le prescrizioni relative ai movimenti di animali di acquacoltura tra Stati membri;
 - c) una persona designata deve essere incaricata dell'attuazione del piano di biosicurezza per lo stabilimento di quarantena insieme ad altri addetti che le riferiscono in merito a questioni di biosicurezza, se necessario.
2. Le prescrizioni relative alle misure di sorveglianza e di controllo degli stabilimenti di quarantena per animali di acquacoltura di cui all'articolo 15, lettera b), sono le seguenti:
- a) nello stabilimento di quarantena devono essere mantenute durante l'intero periodo di quarantena condizioni ambientali che favoriscono la manifestazione clinica della pertinente malattia elencata o emergente;
 - b) tutti gli animali di acquacoltura che, *durante* il periodo di quarantena, muoiono o presentano sintomi di malattia devono essere sottoposti ad ispezione clinica da parte di un veterinario e devono essere effettuate prove su campioni presso un laboratorio designato a tal fine dall'autorità competente;
 - c) i pesci, i molluschi e i crostacei delle specie elencate devono essere sottoposti a quarantena nelle condizioni di cui alla lettera a) per almeno 90 giorni;
 - d) entro 15 giorni dalla data di scadenza del periodo di quarantena devono essere prelevati campioni da un numero di animali di acquacoltura tale da garantire l'individuazione dell'agente patogeno pertinente con una confidenza del 95% se la prevalenza attesa è del 2%. Tali animali di acquacoltura possono essere prelevati dalla coorte che è sottoposta a quarantena o da animali sentinella coabitanti sensibili alla pertinente malattia elencata o emergente, che vengono impiegati come ausilio diagnostico durante il periodo di quarantena.
3. Le prescrizioni relative alle strutture e alle attrezzature degli stabilimenti di quarantena per animali di acquacoltura di cui all'articolo 15, lettera c), sono le seguenti:
- a) l'acqua fornita allo stabilimento di quarantena deve essere esente da agenti patogeni della pertinente malattia elencata o emergente;
 - b) le acque reflue provenienti dallo stabilimento di quarantena devono essere trattate adeguatamente al fine di garantire che gli agenti infettivi di malattie elencate ed emergenti siano inattivati prima dello scarico;
 - c) il sistema di trattamento delle acque reflue deve essere dotato di un dispositivo di emergenza fail-safe per garantirne il funzionamento continuo e il completo contenimento degli agenti infettivi pertinenti;
 - d) gli stabilimenti di quarantena devono essere chiaramente delimitati e l'accesso di animali e persone deve essere controllato;
 - e) il personale incaricato di effettuare i controlli veterinari deve disporre, ove necessario, di locali sufficientemente attrezzati, comprendenti spogliatoi e docce;
 - f) devono essere disponibili mezzi adeguati per l'isolamento degli animali di acquacoltura, qualora necessario;

- g) i pavimenti, le pareti e tutti gli altri materiali o attrezzature devono essere realizzati in modo da poter essere puliti e disinfettati adeguatamente;
- h) deve essere predisposto un sistema adeguato per garantire la raccolta e lo smaltimento adeguato dei sottoprodotti di origine animale, in conformità dell'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1069/2009;
- i) devono essere adottate misure appropriate di controllo dei predatori, tenendo conto del rischio di diffusione di malattie che tali predatori presentano;
- j) la parte dello stabilimento di quarantena che ospita gli animali di acquacoltura deve essere di livello adeguato e realizzata in modo da impedire il contatto con l'acqua e gli animali all'esterno e da permettere di effettuare agevolmente ispezioni ed eventuali procedure necessarie connesse all'allevamento.

Parte 9

Prescrizioni per il rilascio del riconoscimento degli stabilimenti di acquacoltura che tengono animali di acquacoltura di specie vettrici in isolamento fino al momento in cui non sono più considerati tali, di cui all'articolo 16

1. Le prescrizioni relative alle misure di biosicurezza degli stabilimenti di acquacoltura che tengono animali di acquacoltura di specie elencate che sono vettori in isolamento fino al momento in cui non sono più considerati tali, di cui all'articolo 16, lettera a), sono le seguenti:
 - a) gli operatori attuano, in conformità dell'articolo 5, il piano di biosicurezza comprendente almeno i seguenti elementi:
 - i) devono essere installati punti di disinfezione nei luoghi critici dello stabilimento di acquacoltura;
 - ii) se all'interno dello stesso stabilimento di acquacoltura sono presenti diverse unità di isolamento, devono essere adottate misure atte a garantire che dette unità rimangano epidemiologicamente separate una dall'altra;
 - iii) gli abiti e le calzature da lavoro per il personale devono essere usati esclusivamente nello stabilimento di acquacoltura e puliti e disinfettati periodicamente;
 - iv) le attrezzature non devono essere condivise tra unità di isolamento all'interno dello stabilimento di acquacoltura; tuttavia, nei casi in cui la condivisione è inevitabile, deve essere predisposto un protocollo adeguato di pulizia e disinfezione delle attrezzature; le attrezzature non devono essere condivise con altri stabilimenti;
 - v) solo le persone autorizzate possono entrare nello stabilimento di acquacoltura;
 - vi) le persone che entrano nello stabilimento di acquacoltura devono indossare gli indumenti protettivi e le calzature forniti, che devono essere smaltiti in modo sicuro o puliti e disinfettati dopo l'uso;
 - vii) gli animali morti devono essere rimossi da tutte le unità di produzione dello stabilimento con una frequenza tale da assicurare che la pressione infettiva sia mantenuta al minimo e smaltiti conformemente all'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1069/2009;
 - viii) tutte le attrezzature presenti nello stabilimento di acquacoltura o nell'unità di isolamento in questione, se lo stabilimento di acquacoltura è costituito da più di una di tali unità, devono essere pulite e disinfettate al termine di ogni periodo di isolamento;
 - ix) il periodo di isolamento di cui al punto 2 inizia solo quando l'ultimo animale della coorte è introdotto nello stabilimento di acquacoltura oppure, se nello stabilimento di acquacoltura sono presenti diverse unità di isolamento, il periodo di isolamento inizia solo quando l'ultimo animale della coorte è introdotto nell'unità di isolamento;
 - x) ogni unità di isolamento nello stabilimento di acquacoltura deve essere svuotata degli animali e pulita e disinfettata al termine del periodo di isolamento;

- xi) devono essere prese precauzioni per evitare la contaminazione incrociata fra le partite di animali acquatici in entrata e in uscita;
 - xii) gli animali rilasciati dallo stabilimento di acquacoltura in cui sono stati sottoposti ad un periodo di isolamento devono soddisfare le prescrizioni relative ai movimenti di animali acquatici tra Stati membri;
 - b) gli operatori garantiscono che sia designata una persona incaricata dell'attuazione del piano di biosicurezza per lo stabilimento di acquacoltura insieme ad altri addetti che le riferiscono in merito a questioni di biosicurezza, se necessario.
2. Le prescrizioni relative alle misure di sorveglianza e di controllo degli stabilimenti che tengono animali di acquacoltura di specie elencate che sono vettori in isolamento fino al momento in cui non sono più considerati tali, di cui all'articolo 16, lettera b), sono le seguenti:
- a) i pesci, i molluschi e i crostacei delle specie elencate devono essere tenuti in isolamento per almeno 90 giorni;
 - b) tutti gli animali di acquacoltura che, durante il periodo di isolamento di 90 giorni, muoiono o presentano sintomi di malattia devono essere sottoposti ad ispezione clinica da parte di un veterinario e devono essere effettuate prove su campioni presso un laboratorio designato a tal fine dall'autorità competente.
3. Le prescrizioni relative alle strutture e alle attrezzature degli stabilimenti di acquacoltura che tengono animali di acquacoltura di specie elencate che sono vettori in isolamento fino al momento in cui non sono più considerati tali, di cui all'articolo 16, lettera c), sono le seguenti:
- a) devono essere disponibili mezzi adeguati per tenere in isolamento animali di acquacoltura;
 - b) l'acqua fornita allo stabilimento di acquacoltura deve essere esente da specie elencate e da agenti patogeni delle pertinenti malattie elencate ed emergenti;
 - c) qualora necessario per non compromettere lo stato sanitario delle acque riceventi, le acque reflue provenienti dallo stabilimento di quarantena devono essere trattate adeguatamente al fine di garantire che gli agenti infettivi di malattie elencate ed emergenti siano inattivati prima dello scarico;
 - d) l'accesso di animali allo stabilimento di acquacoltura è soggetto a controllo;
 - e) i pavimenti, le pareti e tutti gli altri materiali o attrezzature sono realizzati in modo da poter essere puliti e disinfettati adeguatamente;
 - f) deve essere predisposto un sistema adeguato per garantire la raccolta e lo smaltimento adeguato di sottoprodotti di origine animale, in conformità dell'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1069/2009.
 - g) devono essere adottate misure appropriate di controllo dei predatori, tenendo conto del rischio di diffusione di malattie che tali predatori presentano.

Parte 10

Prescrizioni per il rilascio del riconoscimento degli stabilimenti di acquacoltura che sono strutture chiuse in cui sono detenuti animali di acquacoltura a scopo ornamentale, di cui all'articolo 17

1. Le prescrizioni relative alle misure di biosicurezza degli stabilimenti di acquacoltura che sono strutture chiuse in cui sono detenuti animali di acquacoltura a scopo ornamentale e che, a causa delle loro modalità di movimento, comportano un rischio significativo di malattia, di cui all'articolo 17, sono le seguenti:
 - a) l'operatore attua, in conformità dell'articolo 5, il piano di biosicurezza nel quale occorre tenere conto degli elementi seguenti:
 - i) devono essere installati punti di disinfezione nei luoghi critici dello stabilimento;
 - ii) gli abiti e le calzature da lavoro per il personale devono essere usati esclusivamente nello stabilimento di acquacoltura e puliti e disinfettati periodicamente;
 - iii) i visitatori dello stabilimento di acquacoltura devono essere controllati se presentano un rischio di malattia. Tali visitatori devono:
 - indossare gli indumenti protettivi e le calzature forniti dallo stabilimento di acquacoltura; oppure
 - pulire e disinfettare eventuali indumenti protettivi e calzature che portano nello stabilimento di acquacoltura sia all'arrivo sia, qualora si tratti di indumenti e calzature non monouso, alla partenza;
 - iv) gli animali morti devono essere rimossi da tutte le unità di produzione con una frequenza tale da assicurare che la pressione infettiva sia mantenuta al minimo e smaltiti conformemente all'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1069/2009;
 - b) una persona designata deve essere incaricata dell'attuazione del piano di biosicurezza per lo stabilimento di acquacoltura insieme ad altri addetti che le riferiscono in merito a questioni di biosicurezza, se necessario.
2. Le prescrizioni relative alle strutture e alle attrezzature degli stabilimenti di acquacoltura che sono strutture chiuse in cui sono detenuti animali di acquacoltura a scopo ornamentale e che, a causa delle loro modalità di movimento, comportano un rischio significativo di malattia, di cui all'articolo 17, lettera c), sono le seguenti:
 - a) devono essere disponibili attrezzature e strutture idonee al fine di mantenere adeguate condizioni di allevamento degli animali detenuti nello stabilimento;
 - b) lo stabilimento di acquacoltura deve garantire buone condizioni di igiene e permettere lo svolgimento del monitoraggio sanitario;
 - c) le attrezzature e le strutture devono essere costituite da materiali che possono essere puliti e disinfettati facilmente;
 - d) devono essere disponibili attrezzature adeguate per la pulizia e la disinfezione delle strutture, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto;

- e) devono essere adottate misure appropriate di controllo dei predatori, tenendo conto del rischio di diffusione di malattie che tali predatori presentano;
- f) deve essere predisposto un sistema adeguato per garantire la raccolta e lo smaltimento adeguato dei sottoprodotti di origine animale, in conformità dell'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1069/2009;

Parte 11

Prescrizioni per il rilascio del riconoscimento degli stabilimenti di acquacoltura che sono strutture aperte in cui sono detenuti animali di acquacoltura a scopo ornamentale, di cui all'articolo 18

1. Le prescrizioni relative alle misure di biosicurezza degli stabilimenti di acquacoltura che sono strutture aperte in cui sono detenuti animali di acquacoltura a scopo ornamentale, di cui all'articolo 18, lettera b), sono le seguenti:
 - a) l'operatore attua, in conformità dell'articolo 5, il piano di biosicurezza nel quale occorre tenere conto degli elementi seguenti:
 - i) devono essere installati punti di disinfezione nei luoghi critici dello stabilimento di acquacoltura;
 - ii) se presenti all'interno dello stesso stabilimento di acquacoltura, le unità funzionali devono essere separate grazie ad adeguate misure di igiene;
 - iii) gli abiti e le calzature da lavoro per il personale devono essere tenuti nello stabilimento di acquacoltura e puliti e disinfettati periodicamente;
 - iv) le attrezzature non devono essere condivise tra stabilimenti di acquacoltura; tuttavia, nei casi in cui la condivisione è inevitabile, deve essere predisposto un protocollo adeguato di pulizia e disinfezione delle attrezzature;
 - v) i visitatori dello stabilimento di acquacoltura devono essere controllati se presentano un rischio di malattia. Tali visitatori devono:
 - indossare gli indumenti protettivi e le calzature forniti dallo stabilimento di acquacoltura; oppure
 - pulire e disinfettare eventuali indumenti protettivi e calzature che portano nello stabilimento di acquacoltura sia all'arrivo sia, qualora si tratti di indumenti e calzature non monouso, alla partenza;
 - vi) gli animali morti devono essere rimossi da tutte le unità di produzione con una frequenza tale da assicurare che la pressione infettiva sia mantenuta al minimo e smaltiti conformemente all'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1069/2009;
 - vii) nella misura del possibile, le attrezzature dello stabilimento di acquacoltura devono essere pulite e disinfettate alla fine di ogni ciclo di produzione;
 - viii) la documentazione dei trasportatori relativa alla pulizia e alla disinfezione deve essere verificata prima che gli animali siano caricati o scaricati nello stabilimento di acquacoltura;
 - b) gli operatori garantiscono che sia designata una persona incaricata dell'attuazione del piano di biosicurezza per lo stabilimento di acquacoltura insieme ad altri addetti che le riferiscono in merito a questioni di biosicurezza, se necessario.
2. Le prescrizioni relative alle strutture e alle attrezzature degli stabilimenti di acquacoltura che sono strutture aperte in cui sono detenuti animali di acquacoltura a scopo ornamentale, di cui all'articolo 18, lettera c), sono le seguenti:

- a) devono essere disponibili attrezzature e strutture idonee al fine di mantenere adeguate condizioni di allevamento degli animali detenuti nello stabilimento di acquacoltura;
- b) lo stabilimento deve garantire buone condizioni di igiene e permettere lo svolgimento di un adeguato monitoraggio sanitario;
- c) nella misura del possibile, le attrezzature e le strutture devono essere costituite da materiali che possono essere puliti e disinfettati adeguatamente;
- d) devono essere adottate misure appropriate di controllo dei predatori, tenendo conto del rischio che tali predatori presentano e dei vincoli ambientali dello stabilimento di acquacoltura;
- e) devono essere disponibili attrezzature adeguate per la pulizia e la disinfezione delle strutture, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto;
- f) deve essere predisposto un sistema adeguato per garantire la raccolta e lo smaltimento adeguato di sottoprodotti di origine animale, in conformità dell'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1069/2009.

Parte 12

Prescrizioni per il rilascio del riconoscimento delle navi o di altre strutture mobili in cui gli animali di acquacoltura sono detenuti temporaneamente per essere sottoposti a trattamento o a un'altra procedura connessa all'allevamento, di cui all'articolo 19

1. Le prescrizioni relative alle misure di biosicurezza delle navi o di altre strutture mobili in cui gli animali di acquacoltura sono detenuti temporaneamente per essere sottoposti a trattamento o a un'altra procedura connessa all'allevamento, di cui all'articolo 19, lettera a), sono le seguenti:
 - a) l'operatore attua, in conformità dell'articolo 5, il piano di biosicurezza nel quale occorre tenere conto degli elementi seguenti:
 - i) la nave o le strutture mobili e tutte le attrezzature utilizzate durante il trattamento devono essere pulite e disinfettate quando un trattamento è stato completato e prima dello spostamento verso un altro stabilimento di acquacoltura;
 - ii) gli abiti e le calzature da lavoro per il personale devono essere tenuti nello stabilimento di acquacoltura e puliti e disinfettati periodicamente;
 - iii) le attrezzature non devono essere condivise con altri stabilimenti di acquacoltura; tuttavia, nei casi in cui la condivisione è inevitabile, deve essere predisposto un protocollo adeguato di pulizia e disinfezione delle attrezzature e devono essere conservate prove della sua attuazione;
 - iv) i visitatori dello stabilimento di acquacoltura devono essere controllati se presentano un rischio di malattia; tali visitatori devono:
 - indossare gli indumenti protettivi e le calzature forniti dallo stabilimento di acquacoltura; oppure
 - pulire e disinfettare eventuali indumenti protettivi e calzature che portano nello stabilimento di acquacoltura sia all'arrivo sia, qualora si tratti di indumenti e calzature non monouso, alla partenza;
 - v) la causa di un'eventuale mortalità verificatasi durante il trattamento deve essere inserita nella documentazione e gli animali morti devono essere rimossi dallo stabilimento di acquacoltura con una frequenza tale da ridurre al minimo la pressione infettiva e che sia realizzabile tenuto conto del programma di trattamento degli animali di acquacoltura interessati;
 - vi) gli animali morti devono essere rimossi con una frequenza tale da assicurare che la pressione infettiva sia mantenuta al minimo e smaltiti conformemente all'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1069/2009;
 - c) gli operatori garantiscono che sia designata una persona incaricata dell'attuazione del piano di biosicurezza per lo stabilimento insieme ad altri addetti che le riferiscono in merito a questioni di biosicurezza, se necessario.
2. Le prescrizioni relative alle strutture e alle attrezzature delle navi o di altre strutture mobili in cui gli animali di acquacoltura sono detenuti temporaneamente per essere sottoposti a trattamento o a un'altra procedura connessa all'allevamento, di cui all'articolo 19, lettera b), sono le seguenti:

- a) devono essere disponibili attrezzature e strutture idonee al fine di mantenere adeguate condizioni di allevamento degli animali di acquacoltura detenuti nello stabilimento;
- b) nella misura del possibile, le attrezzature e le strutture devono essere costituite da materiali che possono essere puliti e disinfettati facilmente;
- c) devono essere disponibili attrezzature adeguate per la pulizia e la disinfezione delle strutture e delle attrezzature;
- d) nei casi in cui vengono utilizzati sistemi automatizzati di pulizia e disinfezione, la loro efficacia deve essere convalidata prima dell'uso iniziale e successivamente a frequenze appropriate;
- e) deve essere predisposto un sistema adeguato per garantire la raccolta e lo smaltimento adeguato di sottoprodotti di origine animale, in conformità dell'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1069/2009.

ALLEGATO II

SORVEGLIANZA BASATA SUI RISCHI DA ATTUARE IN DETERMINATI STABILIMENTI RICONOSCIUTI

Parte 1

Sorveglianza basata sui rischi negli stabilimenti di acquacoltura e nei gruppi di stabilimenti di acquacoltura di cui agli articoli 7, 8, 17 e 18

La sorveglianza basata sui rischi negli stabilimenti di acquacoltura e nei gruppi di stabilimenti di acquacoltura di cui agli articoli 7, 8, 17 e 18 è attuata nel modo seguente:

- a) gli stabilimenti di acquacoltura che detengono specie elencate di animali di acquacoltura diverse dalle specie di cui alla lettera b), punto ii), della presente parte attuano una sorveglianza basata sui rischi in base alla loro classificazione come stabilimento a rischio "alto", "medio" o "basso" a seguito di una valutazione dei rischi effettuata in conformità dell'allegato VI, parte I, del regolamento delegato (UE) .../... della Commissione [C(2019) 4056]²;
- b) gli stabilimenti di acquacoltura che detengono le specie di animali di acquacoltura di cui ai punti i) e ii) attuano una sorveglianza basata sui rischi se sono stati classificati come stabilimenti a rischio "alto" a seguito di una valutazione dei rischi effettuata in conformità dell'allegato VI, parte I, del regolamento delegato (UE) .../... della Commissione [C(2019) 4056]:
 - i) specie non elencate;
 - ii) specie elencate che figurano nella quarta colonna della tabella di cui all'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2018/1882; le specie elencate devono tuttavia essere a contatto con le specie elencate di cui alla terza colonna della medesima tabella per essere classificate come specie vettrici, e tale contatto non si è verificato.

² Regolamento delegato (UE) .../... che integra il regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme relative alla sorveglianza, ai programmi di eradicazione e allo status di indenne da malattia per determinate malattie elencate ed emergenti [C(2019) 4056].

Parte 2

Contenuto della sorveglianza basata sui rischi negli stabilimenti di acquacoltura o nei gruppi di stabilimenti di acquacoltura, attuata a norma dell'articolo 26 del regolamento (UE) 2016/429

1. I controlli della documentazione, le ispezioni cliniche e gli esami di laboratorio presso gli stabilimenti di acquacoltura riconosciuti di cui agli articoli 7, 17 e 18 sono effettuati nel modo seguente:
 - a) la documentazione pertinente conservata in ottemperanza agli obblighi di conservazione della documentazione di cui all'articolo 186 del regolamento (UE) 2016/429 e in conformità degli articoli 23, 32 e 33 del presente regolamento deve essere esaminata per accertare se vi siano indicazioni di un aumento della mortalità o della presenza di una malattia elencata o emergente nello stabilimento di acquacoltura di cui occorre tenere conto durante la visita effettuata dal veterinario;
 - b) tutte le parti dello stabilimento di acquacoltura devono essere esaminate, con particolare attenzione alle unità di produzione per le quali la documentazione di cui alla lettera a) indica un aumento della mortalità;
 - c) se non risultano indicazioni relative alla presenza di una malattia elencata o emergente né dall'esame della documentazione né dall'ispezione clinica di tutte le unità di produzione, non sussiste l'obbligo di prelevare campioni da sottoporre ad esami di laboratorio;
 - d) qualora vengano individuati animali di acquacoltura morenti o morti di recente, una selezione rappresentativa di questi animali di acquacoltura deve essere sottoposta ad esami clinici, sia esternamente che internamente, al fine di determinare se siano presenti alterazioni patologiche; gli esami devono in particolare mirare ad individuare malattie elencate o emergenti;
 - e) se l'esito degli esami clinici di cui alla lettera d) induce a sospettare la presenza di una malattia elencata o emergente in uno stabilimento di acquacoltura in uno Stato membro, in una zona o in un compartimento in cui si sta attuando un programma di eradicazione, oppure dichiarati indenni da tale specifica malattia, da tale stabilimento di acquacoltura è prelevato un campione di animali di acquacoltura da sottoporre ad esami di laboratorio in conformità del pertinente capitolo dell'allegato VI, parte II, del regolamento delegato (UE) .../... [C(2019)4056];
 - f) se l'esito degli esami clinici di cui alla lettera d) induce a sospettare la presenza di una malattia elencata in uno stabilimento di acquacoltura in cui si sta attuando un programma di eradicazione per tale specifica malattia di categoria C, da tale stabilimento di acquacoltura è prelevato un campione di animali di acquacoltura da sottoporre ad esami di laboratorio in conformità del pertinente capitolo dell'allegato VI, parte III, del regolamento delegato (UE) .../... [C(2019)4056];
 - g) se l'esito degli esami clinici di cui alla lettera d) induce a sospettare una malattia emergente, dallo stabilimento di acquacoltura è prelevato un campione di animali di acquacoltura da sottoporre ad esami di laboratorio al fine di identificare la malattia emergente in questione.

2. I controlli della documentazione e gli esami clinici e di laboratorio presso i gruppi di stabilimenti di acquacoltura riconosciuti di cui all'articolo 8 sono effettuati nel modo seguente:

- a) la documentazione pertinente conservata da ogni stabilimento di acquacoltura del gruppo di stabilimenti di acquacoltura o per conto di ogni stabilimento del gruppo, in conformità dell'articolo 186 del regolamento (UE) 2016/429 e dell'articolo 24 del presente regolamento, deve essere esaminata per verificare se vi siano indicazioni di un aumento della mortalità o della presenza di una malattia elencata o emergente, di cui occorre tenere conto al momento di decidere quale stabilimento di acquacoltura del gruppo deve essere visitato ai fini della sorveglianza basata sui rischi;
- b) qualora l'esame della documentazione di cui alla lettera a) indichi un aumento della mortalità o la presenza di una malattia elencata o emergente in uno specifico stabilimento di acquacoltura all'interno del gruppo, tale stabilimento deve essere visitato ai fini della sorveglianza basata sui rischi; durante la visita devono essere seguite le tappe di cui al punto 1, lettere da b) a g);
- c) qualora l'esame della documentazione di cui alla lettera a) non indichi un aumento della mortalità o la presenza di una malattia elencata o emergente in uno qualsiasi degli stabilimenti di acquacoltura all'interno del gruppo, le visite ai fini della sorveglianza basata sui rischi devono essere effettuate:
 - i) dopo la valutazione dei rischi, negli stabilimenti di acquacoltura all'interno del gruppo che presentano il rischio più elevato di introduzione della malattia; oppure
 - ii) nello stabilimento in cui è stato registrato il maggior numero di movimenti di animali di acquacoltura destinati a un ulteriore allevamento da quando è stata effettuata l'ultima visita ai fini della sorveglianza basata sui rischi.

In entrambi i casi, durante la visita ai fini della sorveglianza basata sui rischi devono essere seguite le tappe di cui al punto 1, lettere da c) a g).