

- (13) Fatti salvi i requisiti di rintracciabilità di cui al regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio (<sup>7</sup>), per consentire la rintracciabilità e la verifica della conformità alle norme di produzione biologica, comprese quelle sui periodi di conversione per le varie specie, è necessario che gli operatori tengano registrazioni dettagliate su ogni animale che giunge nell'azienda o la lascia.
- (14) Tra le prescrizioni relative alla stabulazione e alle pratiche zootecniche per il pollame, alcune si applicano specificamente a determinati sistemi di allevamento, per quanto riguarda il rispetto di un periodo di vuoto sanitario. È opportuno conservare i pertinenti documenti giustificativi, in modo da consentire un adeguato monitoraggio.
- (15) Data la rilevanza dell'ubicazione degli apiari in aree che dovrebbero garantire la disponibilità di nettare e polline da coltivazioni biologiche o da aree naturali non contaminate o ancora da colture trattate solo con metodi a basso impatto ambientale per evitare la contaminazione degli apiari, è necessario che gli operatori tengano una mappa delle aree usate, nonché registrazioni degli eventuali fattori di produzione esterni utilizzati e delle operazioni effettuate sulle arnie.
- (16) Quanto alle norme di produzione degli animali di acquacoltura, in vista di eventuali deroghe a tali norme concesse ai sensi dell'allegato II, parte III, punto 3.1.2.1, lettere d) ed e), del regolamento (UE) 2018/848, gli operatori dovrebbero conservare i documenti giustificativi riguardanti tali deroghe, per consentire la tracciabilità e il controllo della conformità alle condizioni applicabili.
- (17) In particolare, l'uso di fattori di produzione esterni è soggetto alle restrizioni di cui al regolamento (UE) 2018/848 e dev'essere registrato, come nel caso dei concimi o dei nutrienti utilizzati nella produzione biologica di alghe, che possono essere impiegati solo qualora siano autorizzati a norma dell'articolo 24 di tale regolamento, sono limitati agli impianti al chiuso e possono essere applicati solo a determinate condizioni. Gli operatori dovrebbero pertanto registrare tali usi per dimostrare la conformità alle condizioni applicabili.
- (18) È altresì necessario stabilire prescrizioni di tenuta delle registrazioni specifiche, relative al novellame a fini di riproduzione o di ingrasso, in particolare per quanto riguarda il momento preciso della sua comparsa durante il ciclo di produzione degli animali e un periodo iniziale di conversione.
- (19) I regimi di alimentazione degli animali di acquacoltura sono concepiti per soddisfare le specifiche esigenze nutrizionali di ciascuna specie nei vari stadi di sviluppo. Considerando quindi le dettagliate disposizioni sulle materie prime per mangimi autorizzate, comprese quelle di origine non biologica, è opportuno tenere registrazioni dei regimi di alimentazione di ciascuna specie interessata, con dati per le varie fasi dello sviluppo.
- (20) L'assistenza sanitaria degli animali di acquacoltura si basa sulla prevenzione e il monitoraggio del benessere degli animali. È pertanto necessario tenere registrazioni delle varie azioni adottate per limitare nella misura del possibile il ricorso a trattamenti veterinari, che sono soggetti a rigorose restrizioni in termini di frequenza e numero, a seconda della durata del ciclo di vita della specie interessata. Occorre stabilire le corrispondenti prescrizioni relative alla tenuta delle registrazioni.
- (21) Pratiche zootecniche adeguate determinano il benessere degli animali. Nel contesto dell'acquacoltura, la qualità dell'acqua e i limiti alla densità di allevamento nonché i pertinenti parametri chimico-fisici sono fondamentali per il benessere degli animali. È pertanto necessario tenere registrazioni di tali dati, nonché del tipo e dei tempi degli interventi effettuati per monitorare il mantenimento delle condizioni ottimali per gli animali di acquacoltura e le misure adottate per rispettare le norme di produzione biologica nelle diverse fasi dello sviluppo di tali animali. Nell'acquacoltura biologica l'aerazione è consentita, ma l'uso dell'ossigeno è limitato a casi specifici. È pertanto opportuno tenere registrazioni di questi tipi di interventi.
- (22) Fatte salve le prescrizioni relative alla tenuta delle registrazioni di cui al regolamento (CE) n. 852/2004, gli operatori che producono alimenti biologici trasformati e/o mangimi biologici trasformati dovrebbero tenere registrazioni dettagliate per dimostrare la conformità alle norme di produzione biologica, in particolare per quanto riguarda le misure precauzionali adottate per garantire l'integrità dei prodotti biologici, le condizioni specifiche per l'utilizzo di fattori di produzione esterni e di prodotti per la pulizia e la disinfezione. Inoltre per consentire l'adeguata verifica

(<sup>7</sup>) Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1).

