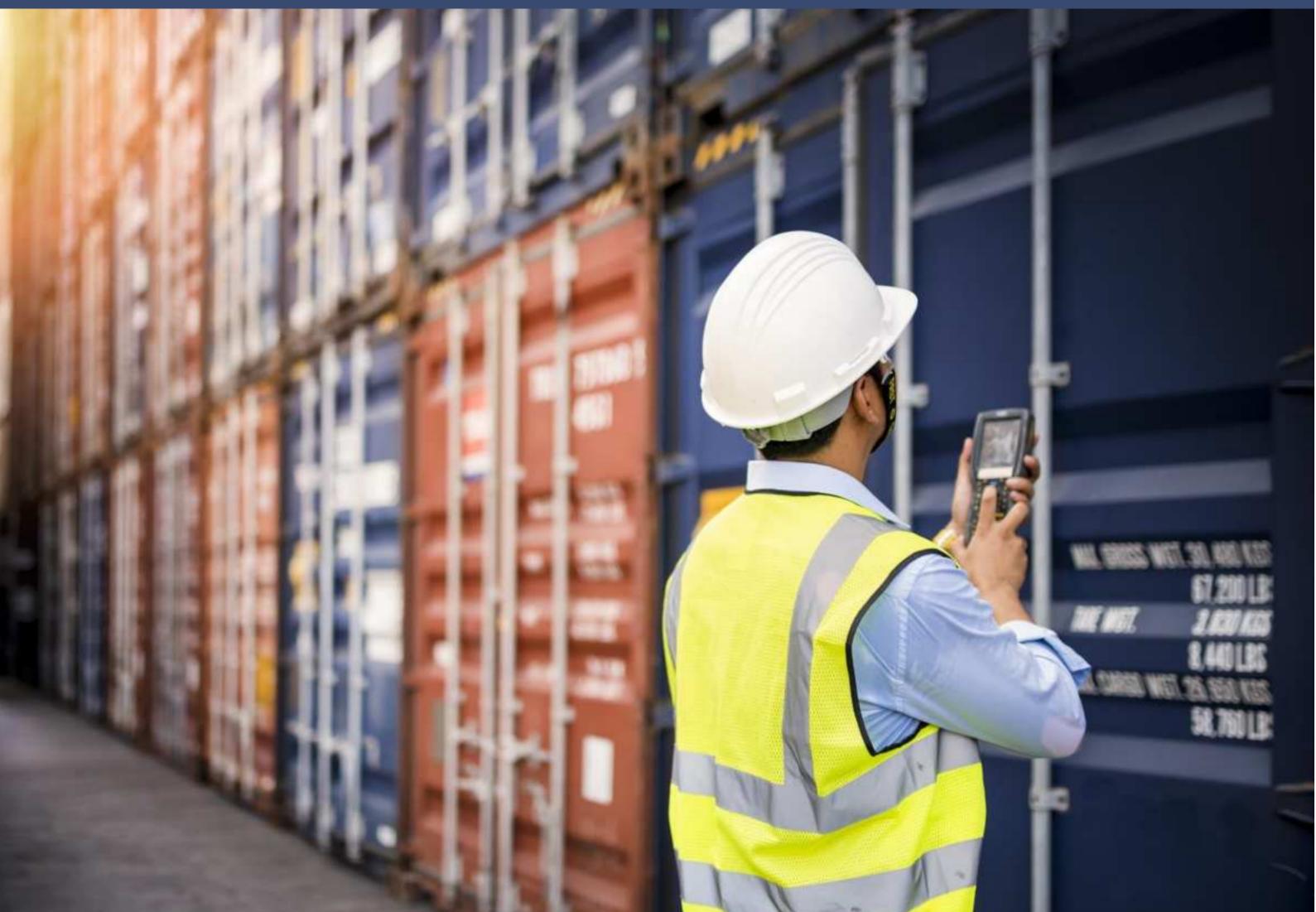


ASPECTOS PRÁCTICOS DE LOS SERVICIOS PARADUANEROS DE CONTROL EN FRONTERA



INDUING

ASPECTOS PRÁCTICOS DE LOS SERVICIOS PARADUANEROS DE CONTROL EN FRONTERA

Los **controles oficiales** se fundamentan en el Reglamento 625/2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios. Su finalidad es que los animales y las mercancías que se introducen en la Unión procedentes de terceros países cumplan la legislación aplicable en la Unión, en particular, en materia de seguridad alimentaria, las normas para proteger la salud humana y animal, la sanidad vegetal, el bienestar de los animales y, por lo que respecta a los OMG y los productos fitosanitarios, también el medio ambiente.

Para alcanzar los fines contemplados en este reglamento, se han creado **equipos multidisciplinares** de control, dentro de un sistema integrado de controles oficiales en frontera.

Con la publicación de la Orden PJC/756/2024, se reestructura el personal que realiza los controles oficiales en España, unificando los controles de carácter sanitario o fitosanitario en el personal dependiente funcionalmente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Los controles relativos a la calidad y seguridad son efectuados por personal del SOIVRE.

Como consecuencia de esta reorganización se hizo necesario el uso de herramientas informáticas con nuevas funcionalidades junto con la modificación de los procedimientos para la realización de los controles oficiales.

Esta formación ofrece a los usuarios conocimientos actualizados de los controles oficiales dando a conocer los requisitos necesarios en los trámites paraduaneros en frontera.

Todos los agentes implicados en el comercio exterior precisan conocimientos actualizados de las condiciones higiénico-sanitarias, de calidad comercial y seguridad industrial necesarias para realizar los trámites de importación o exportación.

Los controles son efectuados por el personal veterinario y de sanidad vegetal dependientes del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y por el personal del SOIVRE dependiente del Ministerio de Economía, Comercio y Empresa.



CLASIFICACIÓN

Para facilitar la comprensión de los procedimientos realizados por los servicios paraduaneros de control en frontera, se organiza la formación en 4 módulos de 4 horas de acuerdo con el siguiente esquema:

1. Controles oficiales a la **importación** de alimentos destinados al **consumo humano**, materiales en contacto con los alimentos y otras mercancías susceptibles de suponer un riesgo sanitario.
2. Controles oficiales a la **importación** de productos **no destinados a consumo humano**, animales vivos, materias primas para alimentación animal y SANDACH, así como los controles oficiales y otras actividades de control para la emisión de los certificados de **exportación** de animales vivos y productos de origen animal para alimentación humana y animal.
3. Controles **fitosanitarios a la importación y exportación** (alimentos de origen vegetal destinados a consumo humano, plantas y partes vivas de las plantas, productos vegetales y otros objetos con capacidad de albergar e introducir organismos fitopatogénicos).
4. Controles fronterizos para verificar el cumplimiento de los estándares de **calidad y seguridad** establecidos en la UE y en España.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- **MODALIDAD:** Presencial a través del Aula Virtual
- **DURACIÓN:** 16 Horas. (4 Módulos impartidos en 8 sesiones de 2 horas)
- **DÍAS:** Consultar en la web: www.induing.com
- **HORARIO:** De 15:00 a 17:00 Hrs.
- **PRECIO:** Curso Completo 650 Euros* / Módulo Suelto 195 Euros.
- **PLAZAS LIMITADAS:** 30 Personas
- **BENEFICIOS:** Formación Bonificable por FUNDAE
- **CERTIFICADO:** De asistencia a los participantes.

*Podrán combinar a distintos trabajadores siempre que los datos sean comunicados antes del inicio del curso.



OBJETIVOS

- Entender en qué consisten los controles sobre productos objeto de comercio exterior.
- Aclarar cuestiones concretas.
- Anticiparse a los problemas, mejorar los procesos, agilizar la operativa, reducir los tiempos de gestión, mejorar la productividad.

DESTINATARIOS

- Importadores
- Exportadores
- Transitarios
- Cualquier agente implicado en la cadena logística

METODOLOGÍA

- La formación se desarrolla en tiempo real mediante videoconferencia en aula virtual. Son clases en directo, dinámicas e interactivas donde se comparte conocimientos y experiencias entre participantes.
- Exposición teórica-práctica fundamentada en la experiencia diaria del ponente con el fin de resolver en común todas aquellas cuestiones de interés de los asistentes.
- La clave es poder aplicar todo lo aprendido en el día a día de tu organización.
- La formación está apoyada con documentación y casos prácticos.

1

CONTROLES OFICIALES IMPORTACIÓN MERCANCÍAS PARA USO Y CONSUMO HUMANO

DURACIÓN: 4 Horas / 2 Sesiones de 2 Hrs. • **HORARIO:** De 15:00 a 17:00 Hrs.

Los alimentos, materiales en contacto con los alimentos y otras mercancías susceptibles de ocasionar un riesgo para la salud pública procedentes de terceros países son sometidos a control oficial en los PCF (puestos de control fronterizo). Por este motivo son sometidos a **controles veterinarios** previos a su importación.

La finalidad es comprobar que estos productos que van a ser introducidos en la Unión Europea procedentes de terceros cumplen con los requisitos de la normativa comunitaria.

- **Productos Objeto de Control:** Importación de productos de origen animal, productos compuestos y productos de origen no animal para uso o consumo humano, incluyendo subproductos de origen animal para la industria química, farmacéutica o cosmética y otros productos como aditivos, aromas, enzimas, biocidas, dispositivos susceptibles de liberación de nicotina y materiales en contacto con alimentos.
- **Certificado oficial**
- **Organismo regulador:** Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera – Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

PROGRAMA

- Control a la importación de productos de origen animal (POA) destinados al consumo humano.
- Control a la importación de productos de origen no animal (PONA) destinados a uso o consumo humano.
- Las medidas de salvaguardia, las alertas, los controles intensificados y otras medidas especiales.
- Control de Productos Compuestos
- Otros destinos con control sanitario:
 - 1. Reimportaciones y reentradas
 - 2. Tránsitos
 - 3. Transbordos
- Toma de muestras e inmovilización de partidas
- Rechazos

PONENTE



JAVIER NIÑO TEROL

Coordinador de Sanidad Exterior del Puesto de Control Fronterizo de Valencia

2

CONTROLES OFICIALES IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO Y EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS, ANIMALES Y PIENSOS

DURACIÓN: 4 Horas / 2 Sesiones de 2 Hrs. • **HORARIO:** De 15:00 a 17:00 Hrs.

Las importaciones de productos no destinados al consumo humano (animales vivos, materias primas para la alimentación animal y subproductos de origen animal no destinados al consumo humano, SANDACH), son sometidos a control y vigilancia por parte del equipo de veterinaria del SCOF (Servicio de Control Oficial en Frontera). Para su importación es requisito previo superar los controles higiénicos sanitarios previstos en la legislación.

El personal veterinario tanto en los PCF como en las unidades certificadoras de exportación realizan el control sanitario para la emisión de los certificados de exportación de animales vivos, productos de origen animal no destinados al consumo humano, productos destinados a la alimentación animal y productos de origen animal destinados al consumo humano.

- **Productos objeto de control:** Animales vivos, materias primas para la alimentación animal, SANDACH, medicamentos veterinarios y POAs para el consumo humano destinados a la exportación.
- **Certificado oficial.**
- **Organismo regulador:** Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera – Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

PROGRAMA

SESIÓN 1. CONTROLES VETERINARIOS:

Base legal, instalaciones y autorizaciones, aplicación TRACES, controles veterinarios a la importación de POAs, PONAs y animales vivos.

SESIÓN 2. CONTROLES A LA EXPORTACIÓN:

Base legal, aplicación CEXGAN, controles a la exportación, requisitos para la emisión de certificados

PONENTE



ANA MARÍA TUBIO RODRÍGUEZ

Directora del Área Funcional de Agricultura y Pesca
en A Coruña

3

CONTROLES FITOSANITARIOS

DURACIÓN: 4 Horas / 2 Sesiones de 2 Hrs. • **HORARIO:** De 15:00 a 17:00 Hrs.

El Servicio de Sanidad Vegetal, es el responsable de los controles oficiales que se realizan a la importación de plantas y partes vivas de las plantas, además de a los productos vegetales y otros objetos, que tienen la capacidad de albergar e introducir organismos fitopatógenos, ya estén destinados al consumo humano, a la plantación o a otros usos.

- **Productos Objeto de Control:** Las plantas vivas y partes vivas de las plantas como: a) semillas destinadas a la plantación; b) frutas; c) hortalizas; d) tubérculos, cormos, bulbos, rizomas, raíces, portainjertos y estolones; e) brotes, tallos y tallos rastreos; f) flores cortadas; g) ramas con o sin follaje; h) árboles cortados con follaje; i) hojas y follaje; j) cultivos de tejidos vegetales, con inclusión de cultivos celulares, germoplasma, meristemos, clones químicos y material micro-propagado; k) polen vivo y esporas; l) yemas, púas, esquejes, vástagos e injertos.

En lo que se refiere al régimen de exportación, el Servicio de sanidad vegetal es el organismo responsable de los controles oficiales que conducen a la emisión, en los casos que proceda, del certificado fitosanitario de exportación y de reexportación, para vegetales, productos vegetales y otros objetos.

- **Certificado fitosanitario.**
- **Organismo regulador:** Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera - Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

PROGRAMA

SESIÓN 1. CONTROLES FITOSANITARIOS A LA IMPORTACIÓN:

Base legal. Aplicación CEXVEG/TRACES. Los diferentes tipos de control oficial. Productos prohibidos, requisitos especiales y control de plantas de alto riesgo. Régimen de fines científicos. Control de la madera de embalaje. Interceptaciones.

SESIÓN 2. CONTROLES A LA EXPORTACIÓN:

Base legal. Aplicación CEXVEG. Requisitos para la emisión del certificado fitosanitario de exportación y de reexportación. Atestaciones fitosanitarias.

PONENTE



CARLOS TORRES PALENCIA

Coordinador Regional de Sanidad Vegetal de la Zona III
en Valencia.

4

CONTROLES DE INSPECCIÓN SOIVRE

DURACIÓN: 4 Horas / 2 Sesiones de 2 Hrs. • **HORARIO:** De 15:00 a 17:00 Hrs.

El servicio de inspección SOIVRE depende de la Dirección General de Política Comercial integrada en el Ministerio de Economía, Comercio y Empresa. Se encarga de coordinar los controles fronterizos relativos a diferentes tipos de productos para garantizar que cumplen con los estándares en materia de calidad y seguridad establecidos en España y la Unión Europea.

- **Productos objeto de control:** El servicio de inspección SOIVRE de las Direcciones Territoriales y Provinciales de Comercio, realiza:
 1. La inspección y control de calidad comercial de los productos agroalimentarios objeto de comercio exterior especificados en la Orden correspondiente
 2. La inspección y control de seguridad de los productos industriales importados especificados en la legislación aplicable
 3. La inspección y control a la importación de productos de la agricultura ecológica procedentes de terceros países
 4. La inspección y control a la importación de aparatos eléctricos y electrónicos, pilas y acumuladores procedentes de terceros países
- **Certificado: SOIVRE**
- **Organismo regulador:** Subdirección General de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica del Comercio Exterior. Ministerio de Economía, Comercio y Empresa.

PROGRAMA

- Definición y características del Servicio de Inspección SOIVRE
- Control de productos agroalimentarios (calidad comercial y productos ecológicos): legislación aplicable, documentación requerida y principales incidencias en el control.
- Control de productos industriales: legislación general, tipos de no conformidades, productos industriales sujetos a control (legislación específica, documentación requerida, consultas frecuentes, principales incidencias en el control) y nueva plataforma PUE/COM
- Control de productos ROHS y registro RAEE: legislación aplicable, documentación requerida, DOCUCICE, principales incidencias en el control y nueva plataforma PUE/ROHS

PONENTES

ROSA M^a PASTOR JIMÉNEZ

Coordinadora de Área, Dirección Territorial de Comercio (SOIVRE) en Valencia.

LAURA NIÑOLES RODENES

Coordinadora de Área, Dirección Territorial de Comercio (SOIVRE) en Valencia.



INDUING

C/ Gran Via 42, 1^a Planta, 48011 Bilbao
Tel: (+ 34) 94 605 30 72

C/ Zurbano 45, 1^a Planta, 28010 Madrid
Tel: (+34) 911 841 944

Email: info@induing.com

www.induing.com