



DOCUMENTO DE REQUISITOS PARA LA DESIGNACIÓN DE PUESTOS DE CONTROL FRONTERIZO PARA LA IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS PROCEDENTES DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA O EN CONVERSIÓN

1.- INTRODUCCIÓN:

El artículo 45.5 del Rgto (UE) 2018/848 **establece que los controles para comprobar el cumplimiento de las condiciones y medidas aplicables a la importación en la Unión de productos ecológicos y en conversión se realizará en los puestos de control fronterizos.**

Por su parte el artículo 47, apartado 1, **del Rgto (UE) 2017/625** indica que las autoridades competentes realizarán controles oficiales, en el puesto de control fronterizo de la primera llegada a la Unión, de cada partida de una serie de categorías de animales y mercancías que se introduzca en la Unión, para asegurarse del cumplimiento de las normas contempladas en el artículo 1, apartado 2, entre otras las indicadas en el apartado (i), es decir las de la producción y el etiquetado de los productos ecológicos;

Para organizar los controles previstos a la importación de los productos procedentes de la agricultura ecológica o productos en conversión, el artículo 59 del Rgto (UE) 2017/625 indica que los Estados miembros deben designar PCF con el fin de realizar controles oficiales de productos orgánicos de forma previa a la importación en la UE.

Los requisitos que han de cumplir estas instalaciones se recoge **en el artículo 64 del Rgto (UE) 2017/625.**

Por regla general, los puestos de control fronterizos deben cumplir requisitos, no sólo relativos a los aspectos de agricultura ecológica sino, también en lo relativo a los aspectos de sanidad vegetal, sanidad humana o sanidad exterior, según corresponda a la naturaleza de las mercancías que vayan a importarse por las mismas.

Algunos de los requisitos indicados en este documento, en gran parte, son comunes a los que se exigen a la importación de los distintos tipos de mercancía, no procedentes de la agricultura ecológica. Otros requisitos, **sin embargo, son específicos para salvaguardar la integridad y características diferenciadas de los productos ecológicos o en conversión.**

2.- REQUISITOS MÍNIMOS DE LOS PUESTOS DE CONTROL FRONTERIZOS Y CENTROS DE INSPECCIÓN PARA LA IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA O EN CONVERSIÓN /ESPECIFICACIONES DE LA INFORMACIÓN A FACILITAR



Para la designación de una instalación como puesto de control fronterizo deberá tenerse en cuenta en el proyecto los requisitos impuestos por el artículo 64 del Reglamento (UE) 2017/625 y del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1014 que resulten aplicables en virtud de la naturaleza y categorías de las mercancías para las cuales pretenda autorizarse la instalación, incluyendo, en el caso de que pretenda aplicarse alguna de las exenciones permitidas por la legislación vigente, los artículos sobre los que se sustenten.

Las áreas incluidas en las Instalaciones Fronterizas para el Control de Mercancías (IFCM) en los recintos aduaneros, los Puestos de control fronterizos, en los que se va a realizar el control de los productos de la agricultura ecológica o de productos en conversión, por el SI SOIVRE, deben cumplir con los siguientes requisitos:

2.1.- Localización del PCF/CI:

Especificar:

- La ubicación de la instalación, proporcionando un mapa aéreo,
- Si está situado en una zona aduanera designada o en una zona franca.
- En su caso, indicar la distancia al punto de entrada en la Unión.
- Especificar si tiene concedido el estatus de PCF por otro Servicio de Inspección para la importación de determinadas mercancías, detallando:
 - El Servicio de Inspección que lo ha concedido,
 - Tipo de mercancía,
 - Fecha de la concesión
 - Si se acoge a alguna exención de las previstas indicando el artículo en que se ampara

2.2. Medidas para la manipulación, posicionamiento y almacenamiento adecuados de mercancías para la prevención de los riesgos de contaminación cruzada (protocolo ECO).

El protocolo ECO deberá contemplar:

- Para el posicionamiento, almacenamiento y manipulación de productos ecológicos o en conversión, **los procedimientos** establecidos para prevenir riesgos y **evitar cualquier contaminación cruzada de los productos de producción ecológica o en conversión. con sustancias no permitidas en éstos, o con productos de la agricultura convencional.**
- Este protocolo puede contemplar **una separación suficiente de estos dos tipos productos, bien en el espacio o en el tiempo.** Esto se puede cumplir, o bien disponiendo de zonas físicas separadas que deberán estar convenientemente identificadas y rotuladas asegurando una separación efectiva que impida la mezcla accidental o la contaminación de los productos procedentes de la agricultura ecológica. De no existir zonas separadas para estos productos, y con este mismo fin, estableciendo procedimientos de limpieza, con productos permitidos, antes de introducir mercancía procedente de la agricultura ecológica o en conversión, si con anterioridad han sido depositadas mercancías de la agricultura convencional, o



mercancía ecológica no conforme. El protocolo debe describir cómo se garantiza que todos **los operarios concocen** cómo han de trabajar para el cumplimiento de este protocolo.

- Incluir **plano de flujos** de personal y de mercancías.
- Además, en cualquier caso, debe preverse que los productos orgánicos y en conversión deberán ser **claramente identificables** en todo momento, de modo que no planteen ninguna duda en relación a su calificación.
- En lo que respecta a los animales que deben controlarse en los PCF en el ámbito de la producción ecológica, debe asegurarse en el protocolo que los animales reciben **una alimentación orgánica** adecuada cuando son mantenidos en las instalaciones.
- Descripción de las medidas de actuación por parte del PCF cuando se detectan posibles partidas sospechosas o no conformes hasta la implementación de las medidas dictadas por las autoridades competentes para evitar contaminaciones de mercancía ecológicas o en conversión. Debe incluirse medidas adoptadas de limpieza en la instalación, en caso de no conformidad, tras la retirada de la mercancía no conforme.

2.3.- Medidas de contingencia: Descripción de las medidas de contingencia en el caso de condiciones o acontecimientos inesperados, tales como ausencia de responsable u otro personal,

2.4.- Plano con instalaciones y recintos:

Proporcionar **un plano** de todas las instalaciones y recintos, detallando:

- Diferentes áreas, salas y cámaras,
- Características y equipamiento técnico de las mismas.
- Autorizaciones concedidas, en su caso, para cada una de las zonas por otros Servicios de Inspección, y tipo de mercancía.
- Flujo previsto para el personal inspector y para las propias mercancías de importación.
- Indique y etiquete claramente todas las instalaciones que constituyen una unidad de trabajo integrada y completa en el plano. (Detalle exenciones en su caso)

2.5.- Detalle del funcionamiento del PCF

En relación con las mercancías a importar a través del PCF indique la naturaleza de las mercancías que se prevean van a ser importadas, número de partidas y del volumen (toneladas) de cada categoría, detallando si se trata de productos envasados o graneles.

Indique, asimismo los horarios de actividad previstos o que se viene desempeñando.

2.6.- Lista de los materiales y equipos, a disposición del personal inspector en las instalaciones:

Proporcione una lista con el material y las instalaciones disponibles para la realización de los controles oficiales para cada una de las zonas de control, **detallando en cada zona, en su caso, el material reservado al control de los productos ecológicos con el fin de evitar contaminación cruzada. Adjuntar Plan y procedimientos de Limpieza y desinfección.**



Facilite información sobre los **procedimientos documentados** de limpieza y desinfección aplicado a las instalaciones y al material y equipamiento.

2.7.- Espacio de oficina equipado

Describa la zona reservada para la realización de las tareas administrativas propia del control que acoja al personal técnico, administrativo y auxiliar que realice las labores de control en el PCF. Esta zona deberá estar situada lo más cerca posible de las salas de inspección contiguas a las zonas de operaciones, con el fin de acortar los desplazamientos.

Las dimensiones de los despachos ha de ser suficiente al fin y los usos a los que va destinado ($\geq 15 \text{ m}^2$), y el número de los mismos dependerá del número de inspectores asignados. Los despachos de los inspectores deben completarse con los puestos necesarios para administrativos y con un mostrador para atención al público (zona $>15 \text{ m}^2$). Incluirá una zona de archivo de documentos de al menos 15 m^2 , y un aseo (aprox. 10 m^2).

La zona de administración dispondrá de conexión a internet y línea telefónica, y será dotada de los medios informáticos necesarios para el correcto desempeño de las tareas de control.

2.8.- Zona de descarga.

Incluya detalle sobre cada una de las zonas o salas de descarga separándolas por el tipo de mercancía. Indique:

- Si tiene dimensiones adecuadas que permitan la descarga de los contenedores, o camiones en su caso, la manipulación de la mercancía, de modo que se haga posible las labores de control y toma de muestras
- Si las paredes, y suelos son fáciles de limpiar y desinfectar,
- Si están cubiertas,
- Si disponen de sistema de drenaje, y de luz suficiente natural y/o artificial.
- Incluya información de medios disponibles para realizar la descarga de las mercancías.
- Condiciones de temperatura observadas

Tenga en cuenta que los productos de la agricultura ecológica pueden ser de cualquiera de los siguientes tipos:

- Productos de Origen Animal, Consumo Humano
- Productos de Origen Vegetal, Consumo Humano
- Productos de Origen Vegetal, No de Consumo humano, plantas vivas.
- Productos de Origen Animal, No de Consumo Humano.

En el caso de estar exento del cumplimiento de que las zonas de descarga estén cubiertas por un techo, indique si la exención es aplicable y cuáles de los casos previstos aplica. .

2.9.- Sala de inspección:

Incluya detalle sobre la zona o sala de inspección habilitada en que se realizaría el control de productos de la agricultura ecológica en la cual los inspectores puedan



depositar muestras de la mercancía objeto de inspección, para realizar las correspondientes manipulaciones propias del control.

La extensión de la misma dependerá de los tipos de productos a controlar previstos y del nº de inspectores que desarrollarán su labor de forma simultánea en la sala. Para cada inspector actuante es necesario contabilizar 3 metros lineales de encimera (bancada) para realizar las verificaciones. En esta bancada, fácil de limpiar, se incluirá una pila, y puntos de tomas de corriente, se dispondrán puntos de luz necesarios para garantizar la iluminación suficiente. Se dispondrá de bancadas distintas o espacios suficientemente separados (con sus pilas respectivas) para productos de origen vegetal consumo humano y productos de origen animal consumo humano, la sala dispondrá de un biombo u otro sistema para la correcta manipulación de mercancías de diferentes categorías para prevenir los posibles riesgos derivados de una posible contaminación cruzada.

Deberá disponer de una zona habilitada separada para almacenar las muestras, contigua a las salas de inspección, con estanterías e incluirá además nevera/s y congelador/es. El tamaño del mismo será proporcional al volumen de muestra controlada, siendo al menos de 15 m².

Deberá tener acceso, a ser posible, directo a las zonas de descarga indicadas y en caso en que no sea posible, el pasillo que la une con las mismas debe ser un “espacio limpio” y lo más corto posible, para evitar contaminaciones de las muestras y permitir que estas puedan ser devueltas, en su caso, al medio de transporte del que son originarias.

En el caso de estar exento del cumplimiento de éste requisito¹, indique si la exención es aplicable.

En ocasiones, se dispondrá de una zona para un pequeño laboratorio de al menos 20 m², independiente, para ensayos físico químicos y químicos sencillos. Dispondrá de una pila, bancadas para disponer los equipos de ensayo, tomas de corriente e iluminación suficiente (Este no será imprescindible en el caso de que el SI SOIVRE disponga de un laboratorio en otra ubicación cercana.). Incluirá nevera.

2.10.- Instalaciones para el almacenamiento de mercancías: uso de instalaciones comerciales

Indique cual es el lugar de almacenamiento de la mercancía y si en estos lugares existen medidas para garantizar que las mercancías se almacenan en condiciones higiénicas, de temperatura adecuadas que aseguren la integridad de los productos ecológicos almacenados (refrigeradas, congeladas y a temperatura ambiente) a la espera de los resultados de los análisis o del resultado de los controles de la autoridad competente, y

¹ No se requieren zonas o cuartos de descarga, salas o áreas de inspección para la realización de controles/actividades oficiales de líquidos a granel de origen animal y de origen no animal. (Artículo 3, apartado 5, del Reglamento (UE) 2019/1014)



que estos se identifican adecuadamente mediante códigos de barras u otros medios electrónicos, o mediante el etiquetado.

Indique si existen disposiciones para retener las mercancías almacenadas en las instalaciones de almacenamiento comercial en salas separadas con cerradura o en zonas cercadas separadas de otras mercancías, en las instalaciones de almacenamiento comercial, en los casos en que las mercancías puedan suponer un riesgo para la integridad de la naturaleza ecológica de la mercancía.

2.11.- Instalaciones para el almacenamiento de mercancías – almacenamiento en medios de transporte: Indicar, si procede, y especificar las categorías de mercancías para las que se permite el almacenamiento e inmovilización en el medio de transporte y la ubicación donde podría tener lugar dicho almacenamiento.

2.12.- Acceso a aseos y vestuarios: Indicar los aseos en el plano. Se instalarán vestuarios y aseos contiguos y comunicados con la/s sala/s de Inspección de uso exclusivo del personal inspector actuante.

2.13.- Uso compartido de las instalaciones

En el caso en que confluyan en las instalaciones la descarga, manipulación, e inspección o el almacenamiento de productos ecológicos o en conversión con productos convencionales (no ecológicos), bien sean destinados a la importación, o exportación o tránsito (en caso de uso compartido de instalaciones) deberá asegurar, con procedimiento escrito, que los productos se mantendrán en zonas separadas con el fin de evitar contaminación o que se mezclen durante la manipulación o almacenamiento. Estas zonas deberán estar convenientemente identificadas y rotuladas asegurando una separación efectiva y que entre la manipulación y los controles de ambos tipos de mercancías se va a proceder a una limpieza y desinfección adecuada con productos permitidos de las instalaciones.

2.14.- Seguridad del personal inspector:

En aplicación de la legislación de prevención de riesgos laborales en vigor (Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales), que debe ser observada en todo momento, las condiciones de trabajo de los inspectores del Servicio de Inspección SOIVRE deben ser seguras en aplicación de la legislación de prevención de riesgos laborales aplicable. La zona de inspección reservada para el control por parte del Inspector y la zona de acceso a la misma deberán estar suficientemente despejadas y ser seguras, y de fácil y seguro acceso. Deberán estar debidamente señalizadas delimitadas y protegidas y el tráfico de maquinarias o vehículos (incluidas transpaletas o similar) se restringirá desde el momento de acceso del inspector hasta su salida de las instalaciones, en caso contrario el inspector no realizará el control. Esto es válido tanto en caso en que la mercancía que va a ser inspeccionada esté almacenada en el depósito (incluidas cámaras frigoríficas), como si es presentada a control en camión. Para estos últimos casos deberá disponer de un muelle de carga y descarga, y los medios necesarios para realizar estas funciones. Estos aspectos eventualmente podrán requerir una inspección por parte de los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales de este Ministerio.



A este respecto, deberán comunicar la información sobre los riesgos derivados de sus instalaciones y de las actividades que se llevan a cabo en su centro, que pueden afectar a los empleados públicos del Servicio de Inspección SOIVRE que se desplazarán a sus instalaciones con el objeto de realizar las tareas de inspección, incluyendo planes de emergencia y medidas de prevención de tales riesgos;

3.- DOCUMENTOS QUE DEBEN ACOMPAÑAR LA SOLICITUD PARA LA DESIGNACIÓN DE PUESTOS DE CONTROL FRONTERIZOS PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS O EN CONVERSIÓN

En la documentación a proporcionar se debe incluir la siguiente información:

- **Denominación del PCF**
- **Dirección postal**
- **Responsable del PCF**
- **Datos de contacto del responsable de la gestión de la solicitud de designación de PCF**

La documentación a aportar será la siguiente:

1. Mapa del área, especificando la ubicación del Puesto de Control Fronterizo (PCF) del recinto aduanero.
2. Plano de planta de la instalación con todas las unidades de trabajo integradas (detallando todas sus dependencias - muelle de descarga, vestuarios, sala de inspección, cámaras y oficinas-), indicando claramente su uso y las dimensiones de cada una y flujos de personal y mercancías (en colores diferenciados, del personal inspector y no inspector).
3. Descripción de los volúmenes de mercancías previstos (naturaleza, categoría, cantidad).
4. Descripción de los diferentes locales, materiales de superficie, y equipamiento técnico.
5. Protocolo ECO (ver apartado 2.2)
- 6- Medidas para la vigilancia y detención de los envíos no conformes (partidas rechazadas).
7. Otras medidas para garantizar el acceso a otros equipos, locales o servicios en caso de sospecha de incumplimiento, de partida no conforme o de partidas que presenten riesgos;
- 8.- Medidas de contingencia para garantizar el buen funcionamiento de los controles oficiales en caso de condiciones o acontecimientos imprevisibles e inesperados;
9. Descripción del equipamiento para las tareas administrativas y de comunicación.
10. Planes y procedimientos de limpieza y desinfección de las instalaciones.