



COMISIÓN EUROPEA  
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD Y CONSUMIDORES  
Dirección F. Oficina Alimentaria y Veterinaria

DG(SANCO) 2012-6500 - MR FINAL

INFORME FINAL DE UNA AUDITORÍA REALIZADA EN ESPAÑA DEL 4 AL 15 DE JUNIO  
DE 2012 CON EL FIN DE EVALUAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE  
AUTORIZACIÓN POR PARTE DE LOS PUESTOS DE INSPECCIÓN FRONTERIZOS

*En respuesta a la información comunicada por la autoridad competente, se han corregido los errores observados en el proyecto de informe; las clarificaciones figuran en forma de nota a pie de página.*

*El texto en lengua inglesa es el único auténtico*

## **Resumen**

*El presente informe describe los resultados de una auditoría efectuada por la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV) en España del 4 al 15 de junio de 2012.*

*El objetivo global de la auditoría era evaluar el sistema nacional vigente para garantizar que la construcción, el equipamiento, el mantenimiento y el funcionamiento de los Puestos de Inspección Fronterizos (PIF) autorizados se ajustan a los requisitos de autorización. En cuanto al alcance de la auditoría, esta se centraba en la capacidad de las autoridades competentes para garantizar que los PIF en funcionamiento siguen cumpliendo los requisitos de autorización para las categorías para las que están autorizados.*

*El informe concluye que existen diferencias en el nivel de cumplimiento de las instalaciones en los PIF. Si bien la mayor parte de ellos cumplen los requisitos estructurales y operativos mínimos de la Decisión 2001/812/CE y la Directiva 91/496/CEE, otros no lo hacen para todas sus categorías de autorización, como en el caso del PIF de Málaga (puerto), el PIF de Huelva (puerto), el puerto de Marín (CI de Protea Productos del Mar), el puerto de Vilagarcía-Ribeira-Caramiñal (CI de Ribeira y CI de Caramiñal) y el puerto de Vigo (CI de Puerto Vieira y CI de Frig. Morrazo). Las graves deficiencias del PIF de Sevilla (aeropuerto) y el CI de Laxe (dentro del PIF A Coruña-Laxe) muestran la necesidad de una suspensión inmediata de la actividad. La situación en el PIF de A Coruña-Laxe, en donde pueden utilizarse nuevas instalaciones que cumplen plenamente los requisitos, pero los controles se realizan en una instalación en la que no pueden garantizarse unos controles adecuados de higiene y temperatura, hace necesario que las autoridades competentes tomen medidas inmediatas.*

*Si bien el sistema vigente de supervisión y auditoría es eficaz a la hora de detectar deficiencias estructurales y de higiene en los PIF, la inexistencia de planes de acción documentados y de plazos junto con la incapacidad para poner en práctica medidas correctoras a tiempo, compromete la capacidad de las autoridades competentes para garantizar que todos los PIF en funcionamiento sigan cumpliendo los requisitos de autorización. Esta situación ya se había observado en la anterior auditoría de la OAV de 2011.*

*Los recursos disponibles parecen ser suficientes para sostener el sistema de control de las importaciones. Sin embargo, la ineficaz coordinación entre los ministerios funcionales, el MINHAP y los organismos públicos que participan en los controles de las importaciones y la gestión de las instalaciones socava la eficacia de los controles (reducción de las actividades de verificación e instalaciones inadecuadas), lo cual incrementa el riesgo de que se produzca un fallo en el sistema.*

*El presente informe contiene una serie de recomendaciones destinadas al seguimiento de las carencias más destacadas.*

# Índice

<b>1</b>	<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>OBJETIVOS</b> .....	<b>1</b>
<b>3</b>	<b>BASE JURÍDICA</b> .....	<b>1</b>
<b>4</b>	<b>CONTEXTO</b> .....	<b>2</b>
<b>5</b>	<b>CONSTATAIONES Y CONCLUSIONES</b> .....	<b>3</b>
5.1	PUESTA A DISPOSICIÓN DE INSTALACIONES .....	3
5.1.1	<i>PIF DE SEVILLA (PUERTO): HC, NHC</i> .....	3
5.1.2	<i>PIF DE SEVILLA (AEROPUERTO): HC(2), NHC(2), O</i> .....	3
5.1.3	<i>PIF DE HUELVA (PUERTO): HC-T(CH), HC-T(FR), NHC-NT</i> .....	4
5.1.4	<i>PIF DE MÁLAGA (PUERTO): HC, NHC, U, E, O</i> .....	5
5.1.5	<i>PIF DE ALMERÍA (PUERTO): HC, NHC-NT</i> .....	6
5.1.6	<i>PIF DE ALMERÍA (AEROPUERTO): HC(2), NHC(2), O</i> .....	7
5.1.7	<i>PIF DE VIGO (PUERTO):</i> .....	7
5.1.8	<i>PIF DE MARÍN (PUERTO) HC, NHC-T(FR), NHC-NT</i> .....	8
5.1.9	<i>PIF DE VILAGARCÍA–RIBEIRA–CARAMIÑAL (PUERTO)</i> .....	9
5.1.10	<i>PIF DE A CORUÑA–LAXE (PUERTO):</i> .....	10
5.1.11	<i>PIF DE SANTIAGO DE COMPOSTELA (AEROPUERTO): HC(2), NHC(2)</i> .....	11
5.2	SISTEMA PARA SEGUIR CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE AUTORIZACIÓN.....	12
<b>6</b>	<b>CONCLUSIONES GENERALES</b> .....	<b>15</b>
<b>7</b>	<b>REUNIÓN DE CLAUSURA</b> .....	<b>15</b>
<b>8</b>	<b>RECOMENDACIONES</b> .....	<b>16</b>

## ABREVIATURAS Y DEFINICIONES UTILIZADAS EN EL PRESENTE INFORME

Abreviatura	Explicación	
AENA	Aeropuertos del Estado y Navegación Aérea	
AENOR	Asociación Española de Normalización y Certificación	
Categorías de autorización	Categorías de animales vivos y de productos de origen animal para cuya recepción los PIF están autorizados con arreglo a la Decisión 2001/881/CE de la Comisión:	
	HC	Productos aptos para el consumo humano
	NHC	Otros productos (productos no aptos para el consumo humano)
	U	Animales vivos: ungulados (bovinos, porcinos, ovinos, caprinos y solípedos silvestres y domésticos)
	E	Animales vivos: équidos registrados (tal como se definen en la Directiva 90/426/CEE del Consejo)
	O	Animales vivos: otros animales (incluidos los animales de zoológico)
	(2)	Únicamente productos embalados
	(3)	Únicamente para productos de la pesca
PIF	Puesto de inspección fronterizo según la definición de las Directivas 97/78/CE y 91/496/CEE del Consejo	
Autoridades centrales competentes	Los ministerios funcionales, MSSSI y MAGRAMA	
UE	Unión Europea	
OAV	Oficina Alimentaria y Veterinaria	
CI	Centro de inspección	
MSSSI	Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad	
MAGRAMA	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente	
MINHAP	Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas	

## **1 INTRODUCCIÓN**

La presente auditoría tuvo lugar en España del 4 al 15 de junio de 2012. El equipo que la llevó a cabo estaba compuesto por tres auditores de la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV). El equipo de auditoría estuvo acompañado durante la auditoría por al menos un representante de las autoridades centrales competentes.

El 4 de junio de 2012 se celebró una reunión de apertura con los representantes del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (MSSSI) y del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), que son las autoridades centrales competentes españolas para el ámbito de aplicación de la presente auditoría.

En esta reunión también participaron representantes del Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas (MINHAP), así como representantes del Organismo Público Puertos del Estado y de Aeropuertos del Estado y Navegación Aérea (AENA).

En esta reunión se confirmaron los objetivos y el itinerario de la auditoría. Las autoridades centrales competentes proporcionaron la información adicional necesaria para la realización satisfactoria de la auditoría.

## **2 OBJETIVOS**

El objetivo de la auditoría era evaluar el sistema nacional vigente para garantizar que la construcción, el equipamiento, el mantenimiento y el funcionamiento de los Puestos de Inspección Fronterizos (PIF) autorizados se ajustan a los requisitos de la autorización.

En lo que se refiere a su alcance, la auditoría incluía PIF enumerados en la Decisión 2009/821/CE de la Comisión. El equipo de auditoría evaluó el cumplimiento de los requisitos de la UE por los PIF que figuran en la lista, así como la capacidad de las autoridades centrales competentes para garantizar que los PIF en funcionamiento siguen cumpliendo los requisitos de autorización para las categorías autorizadas. En particular, la auditoría evaluó el sistema de supervisión/auditoría y seguimiento (en relación con el alcance mencionado) en el marco del Reglamento (CE) nº 882/2004, así como las instalaciones, el personal, el equipamiento y los procedimientos operativos en PIF concretos en el marco de las Directivas 91/496/CEE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 2001/812/CE de la Comisión.

## **3 BASE JURÍDICA**

Esta auditoría se llevó a cabo en el marco de las disposiciones generales de la legislación de la UE y, en particular, del artículo 45 del Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

Durante la auditoría se tuvieron en cuenta otros actos legislativos de la UE, en particular:

- La Directiva 97/78/CE del Consejo, de 18 de diciembre de 1997, por la que se establecen los principios relativos a la organización de controles veterinarios de los productos que se introduzcan en la Comunidad procedentes de países terceros; la Directiva 91/496/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1991, por la que se establecen los principios relativos a la organización de controles veterinarios de los animales que se introduzcan en la Comunidad procedentes de países terceros y por la que se modifican las Directivas 89/662/CEE,

90/425/CEE y 90/675/CEE, y, en particular, su artículo 19.

- La Decisión 2009/821/CE de la Comisión, de 28 de septiembre de 2009, por la que se establece una lista de puestos de inspección fronterizos autorizados y se disponen determinadas normas sobre las inspecciones efectuadas por los expertos veterinarios de la Comisión, así como las unidades veterinarias de Traces.
- La Decisión 2001/812/CE de la Comisión, de 21 de noviembre de 2001, por la que se fijan las condiciones de autorización de los puestos de inspección fronterizos encargados de los controles veterinarios de los productos introducidos en la Comunidad procedentes de terceros países.

En el anexo 1 se presenta una lista completa de los instrumentos jurídicos mencionados en el presente informe, que hacen referencia, en su caso, a la última versión modificada.

#### **4 CONTEXTO**

En el momento de la auditoría, un total de 275 PIF figuraban en la lista de la Decisión 2009/821/CE de la Comisión, en su última modificación. Cuando un Estado miembro solicita autorización para la introducción de un PIF en la lista, la Comisión determina si las instalaciones, el equipamiento y el personal cumplen la legislación de la UE antes de que el PIF figure en la lista. La legislación de la UE no estipula cuándo deben volver a visitarse los PIF, y corresponde a la autoridad competente del Estado miembro garantizar que se siguen cumpliendo los requisitos de autorización en los PIF que figuran en la lista.

El Tribunal de Cuentas Europeo, en su informe especial nº 14/2010, titulado «La gestión por la Comisión del sistema de controles veterinarios a las importaciones de carne a raíz de las reformas de 2004 en la normativa sobre higiene», señalaba que alrededor del 17 % de los PIF de la UE no habían sido inspeccionados por la OAV desde la adopción de la Decisión 2001/812/CE.

A pesar de que los PIF no visitados tenían poco tráfico de mercancías, y, por tanto, unas actividades de control limitadas, se planificaron para el año 2012 inspecciones *in situ* en los cuatro Estados miembros que tenían un mayor número de PIF sin visitar, a fin de evaluar si las instalaciones de los PIF cumplían los requisitos de la UE.

La anterior auditoría de la OAV en España cubría diferentes aspectos de los PIF, y los controles de las importaciones tuvieron lugar en mayo de 2011 (informe de auditoría con la referencia DG(SANCO) 2011-8926- MR FINAL). Este informe (en lo sucesivo, el informe de 2011) puede encontrarse en internet en la siguiente dirección:

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_id=2792](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_id=2792) .

En el informe de 2011 se hacían dos recomendaciones (nº 10 y 11) a las autoridades competentes españolas que afectan al alcance de la presente auditoría. Las acciones propuestas para abordar una de estas recomendaciones no se consideraron satisfactorias.

En el momento de la auditoría, España tenía un total de 42 PIF (tres de ellos suspendidos) en la lista de la Decisión 2009/821/CE de la Comisión, en su última modificación.

## 5 CONSTATAACIONES Y CONCLUSIONES

### 5.1 PUESTA A DISPOSICIÓN DE INSTALACIONES

#### Requisitos legales

En el artículo 4 del Reglamento (CE) nº 882/2004 se exige a las autoridades competentes que garanticen que tienen acceso a instalaciones apropiadas y en debido estado y que poseen equipos apropiados.

Los requisitos relativos a las instalaciones de los PIF, su equipamiento y su higiene figuran en la Directiva 91/496/CEE en lo que respecta a los animales vivos, y en la Directiva 97/78/CE y la Decisión 2001/812/CE en relación con los productos de origen animal.

#### Constataciones

La presente auditoría evaluó un total de once PIF y una parte de sus centros de inspección (CI).

##### *5.1.1 PIF de Sevilla (puerto): HC, NHC*

Durante el año 2011, el PIF recibió aproximadamente 160 partidas, en todos los casos productos embalados para productos HC.

El equipo de auditoría observó lo siguiente:

- Se comparten las instalaciones para manipular las categorías HC y NHC y se dispone de equipamiento diferente para realizar los controles veterinarios. Existen procedimientos para reducir al mínimo la contaminación cruzada, para la limpieza y la desinfección y para los registros.
- La construcción y el mantenimiento de las instalaciones se hace con un alto nivel de calidad. En la zona de descarga, una puerta se abre directamente al exterior y se utiliza como acceso para el personal que no participa en las inspecciones y para las carretillas elevadoras.
- El equipamiento para realizar los controles veterinarios es completo y adecuado. Sin embargo, no existen equipamiento ni procedimientos para manipular productos no embalados, para los que el PIF también está autorizado, a pesar de que nunca haya recibido este tipo de productos.
- La última auditoría del MSSSI que incluía instalaciones se realizó en 2007. En 2010, AENOR (la Asociación Española de Normalización y Certificación) llevó a cabo una auditoría en nombre del MAGRAMA, que incluía instalaciones, cuyo resultado se comunicó también al MSSSI. Después de la auditoría, el Organismo Público Puertos del Estado presentó un plan de acción para solucionar las deficiencias descubiertas.

##### *5.1.2 PIF de Sevilla (aeropuerto): HC(2), NHC(2), O*

El PIF recibió una partida de productos en 2009 y otra en 2011. Nunca han llegado animales vivos.

En el momento de la auditoría, el aeropuerto no recibía ningún vuelo de fuera de la UE. Según la información comunicada por el Director del aeropuerto, es muy poco probable que lleguen vuelos de carga de fuera de la UE en el futuro. Sin embargo, comunicó que se preveía construir nuevas instalaciones.

El equipo de auditoría observó lo siguiente:

- Las instalaciones destinadas a productos se comparten para las partidas HC y NHC. Las tres zonas de almacenamiento para los diferentes regímenes de temperatura están abiertas al hangar y, aunque es posible cerrarlas con llave, el personal del PIF no tiene la llave para dos de ellas.
- El diseño de las instalaciones no prevé una separación suficiente de los flujos de personal y productos.
- Las instalaciones para animales vivos consisten en tres salas alineadas en un hangar. La disposición y los materiales de construcción no son adecuados para minimizar los riesgos para la salud animal (p. ej., las superficies no son fáciles de limpiar y desinfectar, y los animales y el personal deberían entrar en el hangar para dirigirse a los locales de estabulación).
- Las últimas auditorías se realizaron en marzo de 2007 (por el MSSSI) y 2010 (AENOR en nombre del MAGRAMA). No se plasmaron deficiencias significativas en los informes.

### **5.1.3 PIF de Huelva (puerto): HC-T(CH), HC-T(FR), NHC-NT**

#### *5.1.3.1 CI en el puerto interior: HC-T(FR), HC-T(CH)*

El centro de inspección para HC recibió 16 partidas en 2011, todas ellas de pescado y productos de la pesca congelados embalados en cajas.

Se comunicó al equipo de auditoría que existía un proyecto para sustituir las instalaciones existentes que se encontraba en su tercer borrador y que se enviaría en breve plazo a los ministerios funcionales, que, a su vez, lo remitiría a la OAV para que lo evaluara.

El equipo de auditoría observó lo siguiente:

- Las instalaciones están autorizadas para productos embalados y no embalados. Existe una zona de descarga que puede recibir contenedores, pero la zona para descarga de los buques no está cerrada ni cubierta. En la puerta de la zona de descarga hay una apertura hacia el exterior en su parte superior.
- Debido al tipo de partidas (carga a granel), las instalaciones se usan con muy poca frecuencia.
- Las partidas llegan embaladas a granel en grandes buques y la descarga dura varios días. No hay instalaciones para almacenar toda la carga en el puerto, por lo cual el MSSSI estableció un procedimiento documentado en el que se prevé la retención de las partidas en almacenes autorizados hasta que puedan despacharse desde el punto de vista veterinario. Las cajas se cargan en camiones, que son sellados por personal del PIF, a fin de transportarlas a un establecimiento autorizado para este almacenamiento. Allí, el operario rompe el sello de los camiones y cumplimenta un documento que se devuelve al PIF. El personal del PIF puede realizar controles *in situ*, pero estos controles no están documentados. Las aduanas también supervisan el procedimiento.
- Las instalaciones del PIF cumplen unas normas de construcción aceptables. Según el personal del PIF, el refrigerador estuvo dos días sin funcionar antes de la visita.
- La sala de inspección tiene sillas de tejido y un techo poroso. En muchas zonas del PIF, los marcos de las puertas son de madera no lavable.
- La última auditoría de las instalaciones fue realizada por el MSSSI en junio de 2008. Tras varias comunicaciones con las autoridades portuarias, se presentó un plan de acción en 2011



y la modificación de las instalaciones se inició en mayo de ese mismo año. En el plan de acción presentado se abordaron todas las deficiencias estructurales detectadas.

#### *5.1.3.2 CI en el puerto exterior: NHC-NT*

El centro de inspección no ha recibido partidas NHC en los tres últimos años.

El equipo de auditoría observó lo siguiente:

- No existe ninguna zona/sala de almacenamiento para las partidas.
- Los materiales utilizados en las paredes de la sala de inspección no pueden limpiarse con facilidad.
- En la puerta de la zona de descarga hay varias aperturas al exterior.
- El MAGRAMA realizó la última auditoría de las instalaciones en 2009. Ya existían las importantes deficiencias estructurales observadas en la auditoría de la OAV y se mencionaron en el informe. No se ha presentado ningún plan de acción con plazos, pero en la documentación examinada se mencionaba un proyecto de nuevas instalaciones. A pesar de que la fecha de finalización de las obras era 2010, el MAGRAMA no ha tomado ninguna medida para imponer el cumplimiento de los plazos. En el momento de la auditoría de la OAV, seguían existiendo la mayor parte de las deficiencias detectadas por las autoridades competentes.

#### *5.1.4 PIF de Málaga (puerto): HC, NHC, U, E, O*

De conformidad con la información recibida durante la auditoría, el tráfico en el puerto se ha visto seriamente afectado por la recesión. Las autoridades portuarias indicaron que, por lo general, se realizan más transbordos que importaciones.

El PIF recibió 85 partidas de productos HC durante 2011, y 94 en 2012 hasta la auditoría de la OAV.

No se habían recibido partidas NHC.

En los tres últimos años tampoco se habían recibido animales vivos.

El equipo de auditoría observó lo siguiente:

- El equipo del PIF consta de tres veterinarios y un asistente que trabajan para el MAGRAMA, así como de tres veterinarios, tres técnicos de inspección y un asistente que trabaja para el MSSSI.
- El PIF tiene un contrato con una empresa situada en el puerto para que le proporcione todo el personal y el equipamiento de apoyo necesarios para los controles veterinarios.
- Instalaciones para partidas HC:
  - Se dispone de todas las zonas y salas requeridas, que están construidas y son mantenidas con arreglo a estándares adecuados. No se dispone de ninguna sierra para cortar los productos congelados que se reciben a menudo, lo cual se había pedido al MINHAP.
  - La última auditoría de las instalaciones HC fue realizada por el MSSSI en abril de 2012. La autoridad portuaria ha solucionado las deficiencias detectadas.

- Instalaciones para partidas NHC:
  - Aunque se habían autorizado instalaciones para tres regímenes de temperatura, solamente existe una sala de almacenamiento a temperatura ambiente.
  - Las superficies están construidas con materiales que no son fáciles de limpiar y desinfectar en la mayor parte de las áreas (por ejemplo, paredes, suelo y techo en la sala de almacenamiento, la sala de descarga e inspección y las puertas de madera de los armarios de la sala de inspección).
- Instalaciones para animales vivos:
  - No existe ningún procedimiento para trasladar de los barcos al PIF los animales que llegan.
  - El pasillo por el que deben entrar los animales no es adecuado para bovinos ni équidos.
  - No existe ninguna zona de inspección para animales E y U y la disposición y el equipamiento de la sala en la que se retiene a los animales presenta problemas para garantizar el bienestar animal.
  - No existe ningún equipamiento para controlar a los animales vivos.
- La última auditoría de las instalaciones para productos NHC y animales vivos fue realizada por el MAGRAMA en enero de 2012. En el informe de auditoría se reflejaron las graves deficiencias estructurales y se concedió un plazo de treinta días al Organismo Público Puertos del Estado para que presentara un plan de acción, en el que debían preverse plazos para completar las tareas. Sin embargo, en el momento de la auditoría de la OAV todavía no se había proporcionado esta respuesta y el MAGRAMA no había recurrido a ninguna medida para hacer que la presentara.
- Representantes del MAGRAMA señalaron que se había decidido retirar las autorizaciones para E y U, pero este extremo todavía no se había comunicado a los servicios de la Comisión. El Organismo Público Puertos del Estado señaló que tenía la intención de mantener las autorizaciones para las categorías NHC y O e indicó que se estaba desarrollando un proyecto.

#### **5.1.5 PIF de Almería (puerto): HC, NHC-NT**

Las instalaciones son nuevas y comenzaron a funcionar el 4 de junio de 2012. El MAGRAMA concedió autorización para «O» y lo comunicó a la Comisión para que lo sometiese a votación en el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal en julio de 2012.

El PIF recibió 318 partidas en 2011, en todos los casos productos HC embalados.

El personal del PIF incluye dos veterinarios que trabajan para los dos ministerios funcionales, una veterinaria con baja de maternidad y tres técnicos. Existe un puesto vacante de veterinario.

El equipo de auditoría observó lo siguiente:

- Las instalaciones para HC, NHC y O están construidas con estándares muy elevados y tienen todas las salas y zonas necesarias. El equipamiento para realizar los controles veterinarios es completo y adecuado. Existe equipamiento para manipular higiénicamente productos no embalados en caso de que lleguen (por ejemplo, carriles aéreos para canales).
- Existen procedimientos higiénicos para evitar la contaminación como consecuencia de un

flujo de personas o de productos. La documentación sobre la supervisión interna de las instalaciones y los procedimientos de limpieza se conserva adecuadamente.

#### **5.1.6 PIF de Almería (aeropuerto): HC(2), NHC(2), O**

Las instalaciones se habían suspendido temporalmente hasta mayo de 2011, cuando iban a finalizar las nuevas instalaciones. No se habían recibido partidas durante 2011. En el momento de la auditoría, el aeropuerto no recibía vuelos procedentes de terceros países ni se esperaba que llegasen vuelos de carga de fuera de la UE en los años siguientes. El personal del PIF es el mismo que el que trabaja en el PIF del puerto de Almería.

El equipo de auditoría observó lo siguiente:

- Las instalaciones tienen todas las salas y zonas necesarias para las categorías autorizadas. Asimismo, el equipamiento es adecuado y la disposición permite unos flujos adecuados de personal y productos.
- Se observaron pruebas de que pueden entrar roedores en la sala a temperatura ambiente adyacente al PIF (en el mismo hangar).

#### **5.1.7 PIF de Vigo (puerto):**

El PIF del puerto de Vigo es un PIF con un importante y elevado tráfico de mercancías, por el que pasaron 12 459 partidas en 2011 y que manipula grandes cantidades de diferentes productos de la pesca. Consta de siete CI, tres de los cuales se visitaron durante la presente auditoría.

##### *5.1.7.1 CI de Pescanova: HC-T(FR)(2)(3)*

El equipo de auditoría observó lo siguiente:

- La disposición del CI cumple los requisitos mínimos para la categoría autorizada.
- La última auditoría del MSSSI se realizó en 2009. El informe incluía algunas recomendaciones, pero el explotador no proporcionó ningún plan de acción. La autoridad competente no realizaba ningún seguimiento documentado ni aplicaba medidas para imponer el cumplimiento.
- El explotador utiliza paletas de madera para manipular el pescado congelado embalado. Se ha comunicado al personal que evite introducirlas en la sala de inspección del CI.

##### *5.1.7.2 CI de Puerto Vieira: HC-T(FR)(3)*

El equipo de auditoría observó lo siguiente:

- El CI solamente cumple en parte los requisitos establecidos en la legislación de la UE.
- La zona de descarga está abierta al puerto y no existe ninguna protección (por ejemplo, cortinas de tiras de plástico) contra las aves que merodean por las superficies de los alrededores donde se manipula el pescado congelado sin embalar.

- Las instalaciones de la sala de inspección tienen una puerta de material inadecuado (madera sin tratar) y la ventana se abre a la zona exterior sin ninguna protección contra los insectos.
- Los procedimientos para la limpieza y la desinfección no están documentados y algunas partes del equipamiento y las instalaciones no están lo suficientemente limpias.

#### 5.1.7.3 *CI de Frig. Morrazo HC-T(FR)(3)*

El equipo de auditoría observó lo siguiente:

- La instalación se construyó hace mucho tiempo y la disposición del CI no cumple los requisitos vigentes sobre diseño y separación de flujos. Este asunto se discutió en detalle con el explotador durante la visita de la OAV y se propuso una simple reconstrucción para cumplir los requisitos de la UE, que se acordó con las autoridades competentes. El explotador proporcionó garantías de que las obras se realizarían inmediatamente, eliminando las deficiencias en el diseño del flujo.
- Las instalaciones se mantienen en un nivel óptimo de higiene y la limpieza y el mantenimiento del equipamiento son muy adecuados, incluido el calibrado de los dispositivos de medida.

#### 5.1.8 *PIF de Marín (puerto) HC, NHC-T(FR), NHC-NT*

El PIF recibió 829 partidas en 2011.

El equipo de auditoría observó lo siguiente:

- Globalmente, el PIF tiene todas las salas y zonas necesarias requeridas para las categorías incluidas en la autorización. Sin embargo, el techo de la sala de inspección está hecho de un material que no es fácil de limpiar.
- Los vestuarios compartidos entre HC y NHC no tienen taquillas ni ropa de protección.
- El equipamiento está adecuadamente limpio, pero se observaron algunas deficiencias en el mismo: según la declaración de uno de los funcionarios, no se utiliza la sonda de muestreo para el material a granel (por ejemplo, harina de pescado) debido a que no se dispone de presupuesto o no existen disposiciones para limpiarlo y desinfectarlo adecuadamente después de su uso; el PIF no dispone de ropa de protección, y el personal entrevistado explicó que se llevan su ropa a sus domicilios para limpiarla.
- Se han corregido las deficiencias estructurales observadas durante la última visita de verificación del MAGRAMA.

#### *5.1.8.1 CI de Protea Productos del Mar: HC-T(FR)(3)*

El equipo de auditoría observó lo siguiente:

- Los flujos de personal y partidas no son adecuados para reducir el riesgo de contaminación cruzada. Durante la visita, el representante del explotador acordó mejorar las instalaciones para que cumplieran plenamente los requisitos en un plazo muy breve.
- La sala de inspección dispone del equipamiento necesario para los controles. Los vestuarios carecen de taquillas con ropa adecuada para el personal.
- El explotador es un importador y ha sido recientemente autorizado a manipular productos de origen no animal. En el momento de la auditoría, el antiguo almacén frigorífico para productos de origen animal se había utilizado para hortalizas y no había ningún almacén frigorífico destinado a pescado o productos de la pesca, por lo que las instalaciones en el momento de la auditoría estaban autorizadas para manipular tanto productos de origen animal como no animal.
- Se observó que la autorización para manipular productos de origen no animal había sido concedida por los servicios de la Comunidad Autónoma, que no informaron a las autoridades competentes responsables del CI. El personal del MSSSI tuvo conocimiento de la nueva actividad durante la preparación de la auditoría de la OAV, pero no sabía que el almacén frigorífico había sido utilizado para hortalizas. La autoridad competente aseguró que se aplicaría inmediatamente un plan de acción para rectificar esta situación irregular.

#### *5.1.9 PIF de Vilagarcía-Ribeira-Caramiñal (puerto)*

##### *5.1.9.1 CI de Vilagarcía HC(2), NHC(2)(11)*

En 2011, el PIF recibió 118 partidas de HC y ninguna de NHC.

El equipo de auditoría observó lo siguiente:

- El PIF es de reciente construcción y cumple todos los requisitos de la UE en relación con la disposición y los materiales.

##### *5.1.9.2 CI de Ribeira: HC*

Durante 2011 este CI recibió 20 partidas de atún congelado a granel (un total de aproximadamente 11 000 toneladas destinadas a una transformación ulterior).

El equipo de auditoría observó lo siguiente:

- Las instalaciones tienen todas las salas y zonas para la autorización. Se observaron problemas de menor importancia tales como puertas de madera, techos no lavables o desagües sucios.
- Se reciben grandes partidas de pescado a granel para una transformación ulterior, y no se dispone de instalaciones de almacenamiento adecuadas para el almacenamiento en el puerto. El control de las partidas es similar a la descripción que se ha hecho del PIF del puerto de

Huelva.

- No existe ningún mecanismo para garantizar que solamente abandonen el puerto las partidas autorizadas por los servicios veterinarios (no existe ninguna barrera física ni hay controles permanentes), el CI incumple los requisitos para todos los HC y el procedimiento actual únicamente es aceptable para pescado congelado a granel.

#### *5.1.9.3 CI de Caramiñal: HC*

El equipo de auditoría observó lo siguiente:

- El CI recibe un pequeño número de grandes partidas de subespecies de atún congelado a granel para su ulterior transformación en la planta ubicada en los alrededores. La descarga tarda unos pocos días y consiste en el transporte del producto del buque a la factoría en muchos camiones no refrigerados cubiertos por una lámina de plástico. El proceso de descarga del buque a los camiones no se realiza a cubierto.
- Las instalaciones tienen todas las salas y zonas para la autorización. En el CI de Caramiñal se observaron problemas de menor importancia tales como puertas de madera, techos no lavables o desagües sucios.
- Se reciben grandes partidas de pescado a granel para una transformación ulterior, y no se dispone de instalaciones de almacenamiento adecuadas para el almacenamiento en el puerto. El procedimiento descrito para el PIF de Huelva se aplica en el CI.
- Durante la auditoría se observó la necesidad de restringir la categoría de autorización únicamente a los productos de la pesca congelados.

#### *5.1.10 PIF de A Coruña–Laxe (puerto):*

##### *5.1.10.1 CI de A Coruña: HC, NHC*

El CI recibió 110 partidas en 2011 y 8 en 2012.

El equipo de auditoría observó lo siguiente:

- Hay nuevas instalaciones que cumplen plenamente todos los requisitos, y que han estado listas para el uso durante varios meses. Sin embargo, los controles oficiales todavía se realizan en las viejas instalaciones, en las que existen graves incumplimientos, lo cual obstaculiza la eficacia y la exhaustividad de los controles oficiales e incrementa el riesgo para la seguridad de los alimentos.
- El antiguo PIF está situado en la zona del puerto, en donde se manipulan productos a granel (soja y carbón). Durante la auditoría no había ninguna actividad con estos productos, pero el personal entrevistado señaló que no es lo habitual y que la zona está muy sucia en las horas de apertura del PIF.
- El diseño interior del viejo PIF no permite una adecuada separación de los flujos de personal y de productos. El acceso a los vestuarios únicamente es posible a través de la zona de descarga.
- Los motores de los almacenes frigoríficos del viejo PIF no funcionan y, según la información transmitida por el personal del PIF, esto sucede desde hace mucho tiempo. El

representante de la autoridad portuaria indicó que no eran fáciles de reparar y que las nuevas instalaciones estaban listas para ser utilizadas.

- Las puertas de los muelles del nuevo PIF no cierran de manera que se evite el acceso de suciedad y pequeños animales.
- El viejo PIF tiene dos muelles. El diseño de uno de ellos no permite la descarga de paletas de los contenedores. En el otro muelle, las acciones requeridas para esta descarga son peligrosas para el personal y los funcionarios reconocen que las inspecciones físicas se efectúan en el contenedor.
- El PIF ha sido auditado por las autoridades centrales competentes y se ha tomado nota de todas las deficiencias. No obstante, no se abordó el retraso en la utilización de las nuevas instalaciones.

#### *5.1.10.2 CI de Laxe: HC*

El CI no ha recibido ninguna partida durante los dos años anteriores.

El equipo de auditoría observó lo siguiente:

- Las instalaciones no cumplen los requisitos de autorización desde el punto de vista estructural. La autoridad competente señaló que se suspendería el CI después de la auditoría.

#### *5.1.11 PIF de Santiago de Compostela (aeropuerto): HC(2), NHC(2)*

El equipo de auditoría observó lo siguiente:

- La disposición de las instalaciones del PIF no cumple plenamente los requisitos establecidos en la legislación de la UE, en concreto debido a que el personal y los productos entran por el mismo lugar. Sin embargo, el riesgo para la salud pública se ve limitado por i) los elevados estándares aplicados al mantenimiento y la higiene y ii) el bajo número de partidas y la limitación para los productos embalados.

### **Conclusión**

Existe una gran variedad de niveles de cumplimiento de las instalaciones de los PIF y los CI visitados durante la auditoría:

- La mayor parte de las instalaciones cumplen los requisitos estructurales y operativos mínimos de la Decisión 2001/812/CE y la Directiva 91/496/CEE para sus categorías de autorización respectivas: PIF de Almería (puerto), PIF de Sevilla (puerto), Vilagarcía–Ribeira–Caramiñal (CI de Vilagarcía), Vigo (CI de Pescanova), PIF de Marín (puerto), PIF de Almería (aeropuerto) y PIF de Santiago de Compostela (aeropuerto).

- Las siguientes instalaciones no cumplen todos los requisitos estructurales y operativos mínimos de la Decisión 2001/812/CE y la Directiva 91/496/CEE correspondientes a sus categorías de autorización respectivas: PIF de Málaga (puerto), PIF de Huelva (puerto), puerto de Marín (CI de Protea Productos del Mar), puerto de Vilagarcía–Ribeira–Caramiñal (CI de Ribeira y CI de Caramiñal) y puerto de Vigo (CI de Puerto Vieira y CI de Frig. Morrazo).

- Dos instalaciones, el PIF de Sevilla (aeropuerto) y el puerto de A Coruña-Laxe (CI de Laxe) presentan graves deficiencias que muestran la necesidad de una suspensión inmediata de la actividad.

- La situación en el PIF de A Coruña-Laxe, en donde pueden utilizarse nuevas instalaciones que cumplen plenamente los requisitos, pero los controles se realizan en una instalación en la que no pueden garantizarse unos controles adecuados de higiene y temperatura, hace necesario que las autoridades competentes tomen medidas inmediatas.

## **5.2 SISTEMA PARA SEGUIR CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE AUTORIZACIÓN**

### **Requisitos legales**

En lo que respecta a los productos de origen animal, en el artículo 2 de la Decisión 2001/812/CE de la Comisión se indica que los PIF, para conservar la autorización, deben disponer de las instalaciones y el equipamiento que se especifican en dicha Decisión, y aplicar los procedimientos que en ella se establecen. En el artículo 4 de esa misma Decisión se indica que las instalaciones de los PIF autorizados deben estar equipadas, y ser mantenidas y utilizadas, de conformidad con las exigencias establecidas en el anexo de dicha Decisión y en la normativa de la UE pertinente.

En cuanto a los animales vivos, en la Directiva 91/496/CEE se establecen los requisitos para las instalaciones de los PIF y su equipamiento, así como en materia de higiene.

### **Constataciones**

Tal como se indicaba en el informe DG(SANCO) 2011-8926, las competencias relativas a los PIF se dividen como sigue:

- Los dos ministerios funcionales (MAGRAMA y MSSSI) tienen competencias para autorizar PIF, supervisar los controles de las importaciones, proporcionar instrucciones y procedimientos para el personal de los PIF y ponerse en contacto con la Comisión Europea en cuestiones relativas al control de las importaciones. El MAGRAMA es responsable de los productos de origen animal no utilizados para el consumo humano (NHC) y de los animales vivos. El MSSSI es responsable de todos los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- El MINHAP es la autoridad competente responsable de proporcionar el equipamiento y el personal necesarios para los PIF. Las peticiones de equipamiento y personal se transmiten desde los ministerios funcionales al representante del MINHAP en la Comunidad Autónoma, que, a continuación, los transmite al nivel central.
- Para los PIF ubicados en aeropuertos, la estructura y el mantenimiento de las instalaciones es competencia de AENA, con una excepción, el PIF del aeropuerto de Ciudad Real, que es de propiedad privada. No se visitó este PIF durante la presente auditoría.
- Para los PIF ubicados en puertos, la construcción y el mantenimiento de las instalaciones es responsabilidad del Organismo Público Puertos del Estado, con algunas excepciones (en lo que se refiere a la presente auditoría, los CI de A Coruña-Laxe, Caramiñal y Ribeira son responsabilidad de Portos de Galicia, un ente público de la Xunta de Galicia).



- En cuanto a los CI, los que presentan una mayor actividad de importación son de gestión privada.

El MSSSI realiza visitas de verificación de las instalaciones de los PIF con arreglo al plan plurianual establecido. Cuando es necesario, se redacta un informe en el que se exige un plan de acción y se envía al PIF, al Organismo Público Puertos del Estado o a AENA y a los representantes del MSSSI en la Comunidad Autónoma en la que está ubicado el PIF. Cuando se recibe el plan de acción a nivel central, se procede a su evaluación<sup>1</sup>.

El plan plurianual para el periodo 2011-2015 del MSSSI prevé evaluar las instalaciones de todos los PIF. Los representantes del MSSSI indicaron que se estaba elaborando un procedimiento para que representantes de este ministerio supervisaran las instalaciones.

El MAGRAMA realizó auditorías durante 2010 (incluidas las instalaciones) a través de AENOR. En 2011, la realización de las auditorías internas se asignó a la Inspección General de Servicios del MAGRAMA, que es independiente de las unidades técnicas y está adscrita a la Subsecretaría. El personal de esta unidad recibió formación sobre auditorías impartida por la Comisión Europea. Después de la auditoría, se redactó un informe similar al que se ha explicado en relación con el MSSSI.

En el informe DG(SANCO) 2011-8926 se hace referencia a un programa informático (QUESTOR) en tanto que instrumento adecuado para armonizar y coordinar los sistemas de verificación de los dos ministerios operativos. Sin embargo, las autoridades competentes indicaron durante la reunión de apertura que el MSSSI ya no utilizaba este programa. El MAGRAMA todavía utiliza este programa para redactar informes y para el seguimiento de las auditorías y las visitas de supervisión de los PIF.

El equipo de auditoría observó lo siguiente:

- Representantes del MINHAP indicaron que su presupuesto se había reducido un 40 % el último año.
- Representantes del MSSSI indicaron que, debido a restricciones presupuestarias, durante 2011 solamente se realizaron tres visitas de supervisión en los PIF de las diez programadas. Para 2012 se han programado ocho visitas, cinco de las cuales se habían llevado a cabo en el momento de la auditoría de la OAV.
- El MSSSI presentó al equipo de auditoría un borrador del procedimiento para realizar supervisiones a nivel local.
- En 2011, AENOR realizó dos auditorías externas en dos PIF en nombre del MAGRAMA. Durante 2012, la Inspección General de Servicios del MAGRAMA ha realizado cuatro auditorías internas.
- Los ministerios operativos realizan auditorías o actividades de supervisión de manera

---

<sup>1</sup> En su respuesta al proyecto de informe, las autoridades competentes señalaron que en el informe de las visitas de verificación a las instalaciones no solamente se exige la presentación de un plan de acción, sino que también se incluya un calendario de aplicación de las acciones correctivas y/o preventivas para abordar los puntos débiles o las deficiencias identificadas. Estas acciones incluyen medidas que abarquen todo el sistema, tales como la comunicación y la coordinación con otros organismos implicados, o las revisiones y actuaciones concretas sobre los procedimientos afectados.

independiente, incluso cuando las instalaciones están compartidas (por ejemplo el PIF del puerto de Sevilla)<sup>2</sup>.

- No siempre se piden o se presentan planes de acción después de las auditorías o supervisiones respectivas, y los que se elaboran no siempre incluyen acciones destinadas a solucionar todas las deficiencias detectadas. En la mayoría de los casos no se indican plazos (por ejemplo, en el PIF del puerto de Huelva, las instalaciones para NHC fueron inspeccionadas por el MAGRAMA en 2009; se indicó un nuevo proyecto en el plan de acción con fecha de 2010; en el momento de la presente auditoría de la OAV no se habían construido las nuevas instalaciones y las deficiencias descubiertas en 2009 seguían existiendo).
- Aunque el proceso de seguimiento estaba incompletamente documentado, en los PIF visitados durante la auditoría de la OAV se habían corregido en varios casos las deficiencias indicadas en los informes de auditoría de los ministerios funcionales.
- Las peticiones de equipamiento de los ministerios funcionales al MINHAP estaban documentadas. Sin embargo, se observó que se necesitaba mucho tiempo para obtener el equipamiento solicitado (por ejemplo, un PIF pidió un congelador para almacenar muestras, que dos años después todavía no se había recibido). Se detectaron problemas para conseguir material fungible de oficina básico (como por ejemplo papel para las impresoras).
- Un PIF coordinador indicó que, debido a la falta de fondos para gasolina, no se realizaban visitas de supervisión en un PIF bajo su responsabilidad.
- En relación con los PIF visitados en la Comunidad Autónoma de Galicia (Vigo, Marín, Vilagarcía–Ribeira–Caramiñal, A Coruña–Laxe y Santiago de Compostela), el equipo de auditoría observó que el personal está organizado en forma de grupo de inspectores veterinarios, técnicos veterinarios y personal administrativo, que cubre tres PIF (para el MSSSI) o cuatro PIF (para el MAGRAMA), con sus respectivos CI. Los veterinarios acuden cuando se solicita, ya que las partidas se notifican previamente de forma sistemática. Los PIF y los CI se encuentran bastante alejados.
- Tal como se describía en el punto 5.1.9, las instalaciones en el PIF de A Coruña-Laxe (puerto) tienen graves deficiencias que dificultan las garantías relativas a la salud pública y animal. Portos de Galicia ha construido nuevas instalaciones aplicando los estándares más elevados, que han estado disponibles para ser utilizadas desde hace un cierto tiempo. Sin embargo, no se ha producido el traslado a las nuevas instalaciones debido a que no se acordaron las disposiciones finales (recogida de mobiliario y transferencia del equipamiento disponible). Los ministerios funcionales afirmaron que debía firmarse un acuerdo entre Portos de Galicia y el MINHAP con este fin, pero representantes del MINHAP negaron que esta fuera la causa del retraso<sup>3</sup>.

## Conclusión

---

2 En su respuesta al proyecto de informe, las autoridades competentes señalaron que, en la actualidad, las auditorías y las actividades de supervisión de las instalaciones compartidas las realizan de forma compartida los ministerios funcionales.

3 En su respuesta al proyecto de informe, las autoridades competentes señalaron que cada entrega de una nueva instalación que una autoridad portuaria pone a disposición de los servicios de inspección sanitaria debe realizarse mediante Convenio entre dicha autoridad y el MINHAP. Sin embargo, la tramitación administrativa de estos convenios en ningún caso ha supuesto una demora en la entrega de las instalaciones.

Si bien el sistema vigente de supervisión y auditoría es eficaz a la hora de detectar deficiencias estructurales e higiénicas en los PIF, en algunos casos, la inexistencia de planes de acción documentados<sup>4</sup> y de plazos, junto con la incapacidad para poner en práctica medidas correctoras a tiempo, compromete la capacidad de las autoridades competentes para garantizar que todos los PIF en funcionamiento sigan cumpliendo los requisitos de autorización.

En general, los recursos disponibles parecen ser suficientes para sostener el sistema de control de las importaciones. Sin embargo, la mala gestión de estos recursos y la ineficaz coordinación entre los ministerios funcionales, el MINHAP y los organismos públicos que participan en los controles de las importaciones y la gestión de las instalaciones socavan la eficacia de los controles (reducción de las actividades de verificación e instalaciones inadecuadas), lo cual incrementa el riesgo de que se produzca un fallo en el sistema.

## **6 CONCLUSIONES GENERALES**

Existe una gran variedad de niveles de cumplimiento de las instalaciones visitadas durante la auditoría. Si bien la mayor parte de ellas cumplen los requisitos estructurales y operativos mínimos de la Decisión 2001/812/CE y la Directiva 91/496/CEE, otras no lo hacen para todas sus categorías de autorización, como en el caso del PIF de Málaga (puerto), el PIF de Huelva (puerto), el puerto de Marín (CI de Protea Productos del Mar), el puerto de Vilagarcía-Ribeira-Caramiñal (CI de Ribeira y CI de Caramiñal) y el puerto de Vigo (CI de Puerto Vieira y CI de Frig. Morrazo). Las graves deficiencias del PIF de Sevilla (aeropuerto) y el puerto de A Coruña-Laxe (CI de Laxe) muestran la necesidad de una suspensión inmediata de la actividad. La situación en el PIF de A Coruña-Laxe, en donde pueden utilizarse nuevas instalaciones que cumplen plenamente los requisitos, pero los controles se realizan en una instalación en la que no pueden garantizarse unos controles adecuados de higiene y temperatura, hace necesario que las autoridades competentes tomen medidas inmediatas.

Si bien el sistema vigente de supervisión y auditoría es eficaz a la hora de detectar deficiencias estructurales e higiénicas en los PIF, en algunos casos, la inexistencia de planes de acción documentados y de plazos, junto con la incapacidad para poner en práctica medidas correctoras a tiempo, compromete la capacidad de las autoridades competentes para garantizar que todos los PIF en funcionamiento sigan cumpliendo los requisitos de autorización. Esta situación ya se había observado en la anterior auditoría de la OAV de 2011.

Los recursos disponibles parecen ser suficientes para sostener el sistema de control de las importaciones. Sin embargo, la ineficaz coordinación entre los ministerios funcionales, el MINHAP y los organismos públicos que participan en los controles de las importaciones y la gestión de las instalaciones socavan la eficacia de los controles (reducción de las actividades de verificación e instalaciones inadecuadas), lo cual incrementa el riesgo de que se produzca un fallo en el sistema.

## **7 REUNIÓN DE CLAUSURA**

El 15 de junio de 2012 se celebró una reunión de clausura con los representantes de las autoridades centrales competentes, en la que el equipo de auditoría expuso los principales resultados y las conclusiones preliminares de la auditoría. La autoridad central competente hizo observaciones

---

<sup>4</sup> En su respuesta al proyecto de informe, las autoridades competentes señalaron que el MAGRAMA, desde 2010, y el MSSSI, desde 2011, disponen de sistemas de supervisión y auditoría que se encuentran documentados, en los que se elaboran informes y se solicitan planes de acción a las autoridades competentes, que deben incluir las acciones correctivas que deben tomarse para abordar las deficiencias.

acerca de alguno de los puntos y estuvo de acuerdo con las conclusiones preliminares.

## 8 RECOMENDACIONES

Se pide a las autoridades competentes españolas que, en el plazo de un mes a partir de la recepción del informe, presenten una respuesta en la que incluyan un plan de acción con las medidas previstas o emprendidas para abordar satisfactoriamente las recomendaciones siguientes:

Nº	Recomendación
1.	Ajustar el sistema de supervisión/auditoría de las instalaciones a los requisitos establecidos en el artículo 4, apartado 6, del Reglamento (CE) nº 882/2004, velando por que se tomen medidas apropiadas a la luz de sus resultados, con el fin de garantizar que todos los PIF y CI tengan instalaciones que cumplan los requisitos establecidos en la Decisión 2001/812/CE y la Directiva 91/496/CEE.
2.	Velar por que los PIF y los CI cumplan todos los requisitos estructurales y de equipamiento de la Decisión 2001/812/CE de la Comisión y la Directiva 91/496/CEE del Consejo para las categorías para las que están autorizados.
3.	Velar por que los controles de las importaciones (por ejemplo, en el PIF de A Coruña-Laxe) para los productos de origen animal únicamente se lleven a cabo en instalaciones de PIF adecuadas (que cumplan los requisitos estructurales de la Decisión 2001/812/CE de la Comisión), de conformidad con los requisitos establecidos en el artículo 4, apartado 2, letra d), del Reglamento (CE) nº 882/2004.

La respuesta de las autoridades competentes a las recomendaciones puede encontrarse en la dirección siguiente:

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2012-6500](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6500)

## ANEXO I – REFERENCIAS LEGISLATIVAS

<b>Referencia legislativa</b>	<b>Diario Oficial</b>	<b>Título</b>
Decisión 2009/821/CE	DO L 296 de 12.11.2009, p. 1	Decisión 2009/821/CE de la Comisión, de 28 de septiembre de 2009, por la que se establece una lista de puestos de inspección fronterizos autorizados y se disponen determinadas normas sobre las inspecciones efectuadas por los expertos veterinarios de la Comisión, así como las unidades veterinarias de Traces
Directiva 91/496/CEE	DO L 268 de 24.9.1991, pp. 56-68	Directiva 91/496/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1991, por la que se establecen los principios relativos a la organización de controles veterinarios de los animales que se introduzcan en la Comunidad procedentes de países terceros y por la que se modifican las Directivas 89/662/CEE, 90/425/CEE y 90/675/CEE
Directiva 97/78/CE	DO L 24 de 30.1.1998, pp. 9-30	Directiva 97/78/CE del Consejo, de 18 de diciembre de 1997, por la que se establecen los principios relativos a la organización de controles veterinarios de los productos que se introduzcan en la Comunidad procedentes de países terceros
Decisión 2001/812/CE	DO L 306 de 23.11.2001, pp. 28-33	Decisión 2001/812/CE de la Comisión, de 21 de noviembre de 2001, por la que se fijan las condiciones de autorización de los puestos de inspección fronterizos encargados de los controles veterinarios de los productos introducidos en la Comunidad procedentes de terceros países