



RESPUESTA DEL GOBIERNO

(184) PREGUNTA ESCRITA CONGRESO

184/3216

17/01/2020

5849

AUTOR/A: FERNÁNDEZ-LOMANA GUTIÉRREZ, Rafael (GVOX)

RESPUESTA:

En relación con la pregunta formulada por Su Señoría, se informa que la clasificación en la Nomenclatura Combinada (NC) de una mercancía declarada para su despacho a libre práctica es controlada por la aduana sobre la base de la declaración aduanera y los documentos que la acompañan, sobre la base de información adicional si así lo exige la aduana, sobre la base de controles a posteriori por las autoridades aduaneras de la administración del país importador, o sobre la base de controles físicos.

Cuando se comprueba que existen abusos en la clasificación de la NC o se detectan irregularidades (descripción incorrecta de la mercancía, del origen del producto, operaciones triangulares, etc.) todos ellos para eludir el pago de aranceles, como puede ocurrir en el caso del ajo, la Oficina Europea de Lucha contra el Fraude (OLAF) y las aduanas adaptan su gestión de riesgos y controlan de una forma más exhaustiva estos aspectos.

La aduana española realiza un control de las importaciones de ajos congelados que pudieran ser en realidad frescos o refrigerados. Así, en el momento de la importación existen filtros en el sistema que seleccionan aquellas declaraciones de importación en las que se consignan ajos congelados y que se sospechan pudieran ser frescos o refrigerados y, por tanto, gravados con derechos de aduana mayores.

El control que se realiza se basa en la verificación de la temperatura del equipamiento en el que viene la mercancía. En concreto, las instrucciones para llevar a cabo el control de la mercancía son las siguientes:



"En lugar de ajos congelados, pudieran ser frescos y refrigerados de la posición 0703.20.00, sujetos a contingente, con Certificado AGRIM. Según las Consideraciones Generales del Capítulo 7, un producto está congelado cuando se ha enfriado por debajo del punto de congelación para obtener la congelación total. Hay gran cantidad de ajo fresco que llega principalmente en contenedores, a temperaturas de -2/-3°C y se declara como ajo congelado, sin embargo se trata de ajo fresco. La temperatura del ajo congelado debe ser inferior a - 18° C. El reconocimiento físico se hará de tal forma que se acceda a la totalidad de la expedición y se comprobará que la temperatura es inferior a -18° C. Comunicar a la Unidad PAC de la O.N.I.I. las irregularidades detectadas. "

El control que se realiza se basa en un análisis previo en virtud del cual se seleccionan aquellos envíos que responden al riesgo detectado y sobre esos se realiza el control anterior.

Madrid, 14 de febrero de 2020