



EXPORTACIÓN A HONG KONG

INFORMACIÓN ESPECÍFICA - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE FRESCA DESTINADA AL CONSUMO HUMANO

La información recogida en esta Nota Informativa es complementaria a lo descrito en el “Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano a terceros países”

Introducción:

Para la exportación de carne fresca destinada al consumo humano a Hong Kong, se establece la obligatoriedad de que los establecimientos se encuentren homologados por el Food and Environmental Hygiene Department de Hong Kong desde el 1 de enero de 2024.

Conforme a lo anterior, los establecimientos interesados en ser autorizados para este mercado deberán cursar su solicitud según lo establecido en el *“Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano”* (publicado en CEXGAN), teniendo en cuenta, asimismo, la información específica recogida en esta Nota informativa.

Ámbito de aplicación

- Carne fresca y despojos de ovino, porcino, bovino y/o aves de corral.

Este requisito se aplica a todos aquellos establecimientos que intervienen en el proceso de elaboración del producto que se pretende exportar a ese país (matadero, sala de despiece, , reenvasado y almacén frigorífico), pudiendo autorizarse, para un mismo establecimiento, más de una de las actividades de las que se requiere trazabilidad.

No aplica a productos cárnicos transformados (cocidos, tratados por calor, curados, ...) por lo que aquellos establecimientos que solo exporten este tipo de productos no necesitan aparecer en las listas de establecimientos autorizados para exportar carne fresca a Hong Kong.

Criterios aplicables para la autorización

Los establecimientos, para ser autorizados, deberán:

- Cumplir la normativa de la Unión Europea vigente en materia de salud pública y de sanidad animal, además de la legislación hongkonesa.¹
- Disponer de un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico validado cuya implementación haya sido auditada por las autoridades de control oficial.

¹ https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132?xid=ID_1438402660982_003



- Disponer, aplicar y mantener un Plan Normalizado de Control Regular de la Higiene (PNCH).²
- En función del producto a exportar, será necesario que la mercancía vaya amparada por el correspondiente certificado sanitario de exportación (ASE) disponible en la aplicación CEXGAN:
 - o ASE 3097 y 3098, son de aplicación para la exportación de carne fresca y despojos, excluyéndose los productos cárnicos. Aunque en el título se incluya el término “producto cárnico”, éste responde a la definición hongkonesa del mismo que equivale a los cortes o despieces.
 - o ASE 1820, son de aplicación para los productos cárnicos transformados (cocidos, tratados por calor, curados, ...) los cuales NO necesitan estar en la lista de establecimientos autorizados.

Cumplimentación del cuestionario “Application for export of meat/ poultry to Hong Kong”:

Este cuestionario se encuentra disponible en CEXGAN, y deberá ser validado por el SVO, que firmará al final del documento, aunque no haya un espacio reservado para ello

Aquellos establecimientos que soliciten modificación de datos o modificación del alcance, no tienen que completar este cuestionario.

Aquellas solicitudes que incluyan la actividad RW, al no aparecer específicamente en el anexo III, estos establecimientos deben marcar la actividad RW debajo de la actividad Cold Store.

Los procedimientos que correspondan al control oficial, deben ser solicitados al SVO y es responsabilidad del establecimiento, la traducción de los documentos a lengua inglesa, sin ser requisito que la traducción sea jurada.

Tanto el cuestionario como toda la documentación complementaria necesaria (planos del establecimiento, certificados de exportación a otros países, copias de boletines analíticos, etc.) deberá cumplimentarse únicamente en lengua inglesa.

Toda la documentación se presentará en formato digital en un único documento pdf, figurando de forma clara y precisa cada una de las secciones del cuestionario, así como la enumeración de los anexos si los hubiere.

Toda la documentación, incluidos planos, fotografías, boletines... deben contar con la calidad suficiente para su correcta lectura.

Las autoridades del país exigen un video que muestre el proceso de producción del producto implicado.

Tanto el formulario de solicitud como la documentación de acompañamiento se presentarán en formato digital (máximo 1 Gb).

² https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/docs/directrices_PNCH.pdf



Otra información de interés

Certificado de exportación

La mercancía debe ir amparada por el correspondiente certificado sanitario de exportación (ASE) disponible en la aplicación CEXGAN que deberá ser solicitado a los Servicios de Inspección de Sanidad Animal dependientes del MAPA.

Cuestionario

La información contenida en el anexo III deberá ser cumplimentada por la empresa para poder realizar la solicitud de inclusión en lista, y proporcionada a los SVO, junto con el video, para que lo trasladen con el correspondiente informe preceptivo.

Mantenimiento en listas

Aquellos establecimientos que lleven más de 5 años sin realizar exportaciones a este destino las autoridades hongkonesas les retirarán la autorización.

En caso de volver a estar interesados, deberán iniciar un nuevo proceso de solicitud de autorización.

Actualizado 28 de febrero de 2024