



EXPORTACIÓN A HONG KONG

INFORMACIÓN ESPECÍFICA - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE DE CODORNIZ DESTINADOS 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”,¹

Introducción:

Para la exportación de carne de codorniz destinada al consumo humano a Hong Kong, se establece la obligatoriedad de que los establecimientos estén previamente autorizados.

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

Este procedimiento será aplicable a los establecimientos que elaboren carne de codorniz y cuya importación esté admitida por el Food and Environmental Hygiene Department.

Por lo tanto, requerirán esta autorización los establecimientos que elaboren, manipulen, almacenen los siguientes productos:

- Carne y productos cárnicos de codorniz (*Coturnix Coturnix*).

Deberán estar autorizados todos aquellos establecimientos que intervienen en el proceso de elaboración del producto que se pretende exportar a ese país: matadero (SH), industria cárnica (PP), sala de despiece (CP), almacén frigorífico (CS) y/o centro de re-embalado (RW).

Criterios aplicables para la autorización

Los establecimientos, para ser autorizados, deberán, además de cumplir la normativa de la Unión Europea vigente en materia de salud pública y de sanidad animal:

- 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.
- Será necesario que la mercancía vaya amparada por el correspondiente certificado sanitario de exportación (ASE) disponible en la aplicación CEXGAN

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



Otra información de interés

A la llegada del envío a Hong Kong, se deberá facilitar una lista con todos los nombres y direcciones de los distribuidores y minoristas a los que se suministre la carne de codorniz, más la cantidad de carne de codorniz suministrada a cada distribuidor o minorista, este requisito es exigido por las autoridades de Hong Kong para liberar el producto.

La partida podrá ser objeto de inspección por parte de los inspectores sanitarios antes de su liberación.

Deberán solicitar un permiso de importación previo por escrito para la importación de caza (incluida la carne de codorniz) deberá ser obtenido por adelantado por los importadores de Hong Kong.

Transporte

Los envíos deberán transportarse en condiciones de refrigeración adecuadas. La carne de codorniz refrigerada debe mantenerse a una temperatura de refrigeración comprendida entre 0°C y 4°C y, en ningún caso, superior a 8°C, en todas las etapas y se aplica a cualquier porción de carne.

Si los productos pasan a través de otros países deberán:

- Proporcionar un escrito firmado por la compañía de transporte certificando que el precinto del contenedor está intacto y no ha sido manipulado de ninguna manera durante la estancia y el tránsito en el país o lugar de tránsito, en inglés y firmado por el responsable de la carga.
- Facilitar todos los registros de las temperaturas a las que se ha mantenido el contenido del contenedor refrigerado durante todo el viaje a Hong Kong